ПОДПИСКА: "ПОЧТА РОССИИ" – 60300, "ПРЕССА РОССИИ" И "РОСПЕЧАТЬ" – 18127

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей

всего за 8 рублей

№7 ИЮЛЬ 2008



с. 16

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
от Ивана Жарова из Москвы



с. 39

ЛОПАРЬ ИЗ СУДАКА
От Светланы Николаенко из Краснодарского края



с. 58

ТОРТ "ПОЛЕННИЦА"
от Светланы Фетисовой из г. Луховицы



ISSN 1818-6327

Любимое блюдо москвичей Павловых с. 10

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МЯСОМ И СЫРОМ

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 31 июля. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ru

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.

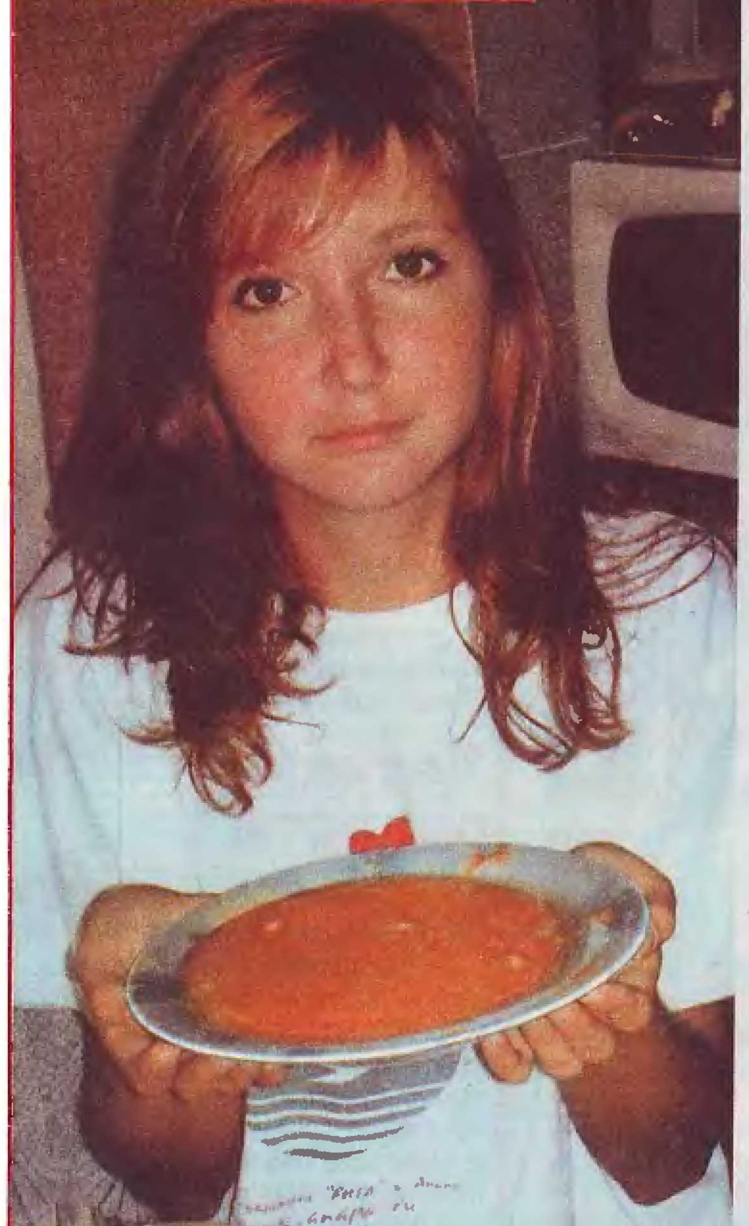


Сотрудник редакции опытный шеф-повар Ирина Жукова

Летние радости

В наших краях лето короткое, и мы его ждем как праздник. И вот оно в самом разгаре! Надо успеть многое: насладиться теплом, свежей зеленью, фруктами, съездить в отпуск, пригласить на дачу друзей и вместе с ними отведать шашлычков и окрошки. Эти два блюда стали символами лета. Для рубрики "Мастер-класс" я приготовила окрошку с грибами по рецепту С. Задеры, вкус необычный, советую вам попробовать. А рецептов шашлыков прислано так много, что трудно сделать выбор. Для своих друзей я, пожалуй, зажарю крылышки на вертеле от М. Козловой и приготовлю чудо-рыбку по рецепту О. Кирионенко.

Скоро сезон заготовок овощей, грибов и засолки капусты. Ждем от вас рецепты и фото! Спасибо всем за письма и пожелания!



Солируют овощи

Предлагаю рецепт очень вкусного блюда из картошки. Обязательно приготовьте. Подавать к столу лучше всего с майонезом.

Инна Назарова, г. Пенза

Картошечка "Вкуснятина"

ПОНАДОБИТСЯ

● 600 мл воды; 0,5 кг картофеля; 300 г куриного филе; 2 болгарских перца; 100 г томатной пасты; 2 моркови; 1 луковица; 1 зубчик чеснока; соль по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель помыть, очистить и крупно нарезать.

2. Куриное филе также нарезать. Картофель и филе вместе отварить в подсоленной воде.

3. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук, чеснок очистить и мелко нарезать. Морковь, лук и чеснок вместе обжарить на растительном масле. В конце жарки добавить томатную пасту, перемешать.

4. Перец очистить и нарезать соломкой. Перец и зажарку добавить к курице и картошке, посолить по вкусу и варить до готовности.

Салатик "Сочный"

Олеся Дитюк, г. Бердск



ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г консервированных ананасов; 200 г сыра; 1 банка консервированной кукурузы; 2 зубчика чеснока; майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ананасы откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу, мелко нарезать. Сыр натереть на средней терке. Чеснок очистить и измельчить.

2. Все ингредиенты соединить, посолить, заправить майонезом и перемешать.

КОНКУРС!



В сентябре поспевает урожай, в лесу много грибов и ягод. Какие блюда ты готовишь в этом месяце? Пришли рецепты с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь приз 500 руб.



Светлана Малеева, г. Новороссийск. **Всегда покупаю ваш журнал и готовлю по вашим рецептам.**

Салат "Египетская пирамида"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка печени трески; 1 большая картофелина, сваренная в мундире; 1–2 соленых огурца; 100 г майонеза; 1 яблоко; 100 г сыра; 2 вареных яйца; листья салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить и натереть на крупной терке. Соленые огурцы нарезать маленькими кубиками. Яблоко также нарезать кубиками, яйца натереть на средней терке. Сыр также натереть на средней терке.

2. Продукты выкладывать горкой на листья салата: размятая печень трески – картофель – майонез – огурцы – яблоко – яйца – сыр. Украсить по желанию и подать к столу.

Салатик с секретом



Анастасия Матяжова, г. С.-Петербург. **Секрет этого салата в том, что мало кто из пробующих распознает в нем гречку. На фотографии мой сыночек Максим.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г вареной гречки; 100 г корейской моркови; 100 г маринованных огурцов; 50 г консервир. зеленого горошка; 50 г ветчины; 1 луковица; 1 зубчик чеснока; майонез по вкусу

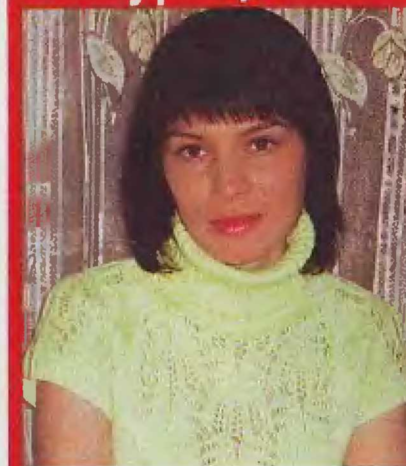
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из консервированного горошка слить жидкость. Корейскую морковь мелко нарезать. Ветчину, огурцы нарезать тонкими полосками. Лук нашинковать, чеснок измельчить.

2. Гречку, горошек, морковь, огурцы, лук, чеснок соединить и хорошо перемешать.

3. Салат заправить майонезом по вкусу и вновь перемешать. Салатик готов!

Зразы из курицы



Анна Горяйнова, г. Самара. **Блюдо, рецепт которого я хочу вам предложить, можно готовить как на пару, так и жарить на сковородке.**

ПОНАДОБИТСЯ

Для фарша:

● 700 г куриного филе; 1 яйцо; 1 луковица; 100 мл молока; 2 ст. л. муки; 100 г белого хлеба; соль, перец по вкусу; сливочное масло для жарки

Для начинки:

● 2 плавленых сырка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

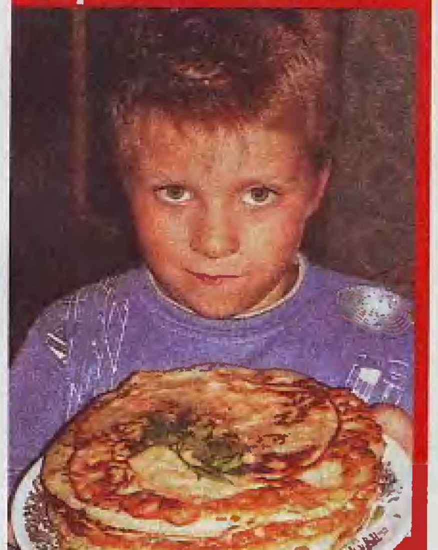
1. Белый хлеб замочить в молоке, отжать. Куриное филе вместе с хлебом и луковицей пропустить через мясорубку.

2. Добавить в фарш яйцо, соль, перец, тщательно перемешать.

3. Плавленый сыр нарезать на пластинки, толщиной примерно 0,5 см. Из фарша сформовать лепешки, положить сыр в середину, края аккуратно защепить, придать овальную форму, обвалять со всех сторон в муке.

4. Зразы обжарить на слив. масле с двух сторон до золотистой корочки.

Кабачковый торт



Оксана Платон, г. С.-Петербург. **Мои мужчины — привереды. Стараюсь готовить так, чтобы было вкусно и полезно и детям, и взрослым. На фото мой старший сын Володя.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 средний кабачок; 2,5 стакана муки; 3 яйца; 1 стакан молока; 2 ст. л. растительного масла; 200 г сметаны; пучок укропа; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачок очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке. Добавить яйца, молоко, соль, растительное масло, муку и замесить жидковатое тесто.

2. Тесто вылить на разогретую с растительным маслом сковороду, разровнять ложкой. Обжарить блины с двух сторон до золотистого цвета.

3. Блин выложить на блюдо, смазать сметаной, накрыть другим блином, посыпать рубленым укропом и т. д. Украсить по желанию.

Галина Славнова, Саратовская обл. **Два года назад, узнав этот рецепт, никогда не покупаю готовую корейскую морковь. Сделайте! И поверьте, вы меня не раз еще вспомните. Рецепт очень прост, но тем не менее вкусный.**



Корейская морковь

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 ст. л. 9-процентного уксуса; 1 кг моркови; 3 ч. л. сахара; молотый черный перец, молотый кориандр, кинза, чеснок, паприка, растительное масло, соль по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подготовленную морковь натереть на специальной терке тонкой соломкой. Посолить по вкусу, перемешать, накрыть тарелкой, сверху придавить тарелку грузом. Оставить под тяжестью пресса на 1 ч.

2. Чеснок и кинзу мелко нарезать. Слить из моркови сок. Полить уксусом, добавить сахар и перемешать. Оставить на 20 мин.

3. В центр миски горкой насыпать паприку, добавить красный перец, молотый кориандр и черный перец. Растительное масло разогреть на сковороде. Как появится дымок, вылить горячее масло на специи. Добавить чеснок и свежую кинзу и залить морковь. Перемешать, придавить тарелкой и дать отстояться.

Сырно-медовая соломка

Галина Спицина, Краснодарский край. **Из ваших номеров делаю подшивку, получается настоящая кулинарная энциклопедия.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 150 г муки; 50 г сливочного масла; 50 г меда; 2 желтка; 100 г тертого сыра; соль; раст. масло для выпекания



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

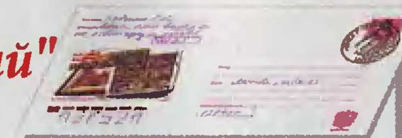
1. Муку, размягченное сливочное масло, мед соединить и тщательно растереть.

2. К массе добавить тертый сыр, посолить по вкусу и все перемешать.

3. Массу раскатать тонким слоем и нарезать соломкой, выложить на промасленную бумагу.

4. Выпекать в нагретой до 180°C духовке до золотистого цвета.

Салат "Петровский"



Я родом из Северной Осетии, но мой муж — военный, и поэтому мы сейчас временно живем в Нижнем Новгороде. Ни один праздник в нашей семье не обходится без ваших рецептов. По образованию я повар, хочу поделиться рецептом вкусного салатика. Нужно: 2 соленых огурца; 1 большая луковица; 1 большая морковь; 250 г свинины; 150 г майонеза.



Огурцы нарезать соломкой, морковь натереть на средней терке, лук нарезать полукольцами. Все перемешать. Мясо сварить, нарезать соломкой. Добавить к овощам и перемешать. Все выложить в салатницу, посолить по вкусу, заправить майонезом и опять перемешать.

Зарина Балыш, г. Н. Новгород



Елена Баляба, ст. Ленинградская, Краснодарский край. **У меня большая дружная семья, на праздники собирается 14 человек, и всегда хочется удивить их чем-нибудь новеньким.**

Салат "Барселона"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка красной фасоли в собственном соку; 2 свежих помидора; 1 ч. л. уксуса; 1 луковица; оливки, базилик, петрушка, соль по вкусу; растительное масло для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из красной фасоли слить жидкость. Помидоры помыть, обсушить и нарезать кубиками. Оливки, лук нарезать. Базилик, петрушку помыть, обсушить и мелко порубить.

2. Растительное масло соединить с уксусом и хорошо перемешать.

3. Фасоль, помидоры, оливки, лук, базилик, петрушку соединить, посолить по вкусу и перемешать. Салат заправить смесью растительного масла с уксусом и вновь перемешать. Салат готов.

"Королевский ужин"



Лилия Аскарова, г. Казань. **На фотографии мой сын.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 свеклы; 2 моркови; 2 луковицы; 3 картофелины; 300 г мясного фарша; 100 г майонеза; 4 зубчика чеснока; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить и нарезать средними кольцами, свеклу и морковь помыть, очистить и натереть на средней терке в разную посуду. Картофель очистить и нарезать брусочками.

2. На сковороду положить фарш, на него – кольца лука, на лук – подсоленный картофель, затем – морковь и свеклу.

3. Чеснок очистить, измельчить и перемешать с майонезом.

4. Блюдо залить майонезно-чесночной смесью, добавить 1 стакан воды. Накрыть фольгой, запекать в нагретой до 200°C духовке 1 ч.

Лилия советует

● **Сверху блюдо можно посыпать тертым сыром.**
● **Если любите поострее, не забудьте поперчить.**



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 3–6

Анастасия Морковская, г. Тамбов. **Не знаете, куда девать огурцы-переростки? Приготовьте эту закуску.**

Фаршированные лодочки из огурцов

ПОНАДОБИТСЯ

- 4 крупных огурца
- 150 г крабового мяса
- 2 картофелины
- 1 яйцо
- 1 красный сладкий перец
- 100 г майонеза
- 50 г сметаны
- листья салата, помидор
- зелень петрушки
- 2 ст. л. консерв. кукурузы
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы очистить от кожицы. Каждый огурец разрезать вдоль пополам. Ложкой с острыми краями удалить семена. Выложить огурцы на салфетку разрезом вниз, чтобы стек сок.

2. Картофель и яйцо сварить до готовности. Охладить, очистить, нарезать мелкими кубиками.

3. Крабовое мясо и красный перец, очищенный от семян, также мелко нарезать. Зелень петрушки измельчить.

4. Соединить картофель, яйцо, крабовое мясо, перец, петрушку, кукурузу, заправить смесью сметаны и майонеза, перемешать.

5. На плоское блюдо выложить листья салата. Лодочки из огурцов нафаршировать салатом так, чтобы салат лежал горкой. Украсить майонезом, зеленью петрушки, ломтиками помидора и подавать на стол.

Ирина Жукова советует

- **Фаршировать можно не только свежие огурцы, но и помидоры, сладкий перец, а также вареные кабачки.**
- **Для начинки можно приготовить любой салат из вареных овощей, а также салаты с ветчиной, куриным мясом с добавлением тертого сыра.**
- **Свежий вкус придаст блюду начинка из брынзы, смешанной с чесноком, укропом и сметаной.**
- **Перед подачей на стол лодочки надо охладить в холодильнике.**

Фото: А. Карпенко (1), О. Кулагин (1)



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 3–8

Татьяна Козлова, г. Москва. **Давно хочу принять участие в вашем кулинарном конкурсе.**

Свиные рулетики, запеченные в фольге

ПОНАДОБИТСЯ

- **На 8 порций:** 1,5 кг мякоти жирной свинины; 1 кг баклажанов; 3 разноцветных сладких перца; 500 г шампиньонов; 1 головка чеснока; зелень петрушки; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны помыть и отварить в подсоленной воде 5 мин. Затем воду слить, снять кожицу, разрезать вдоль на плоские пластины.

2. Чеснок мелко порубить. Из перца удалить семена, часть нарезать кольцами, часть — кубиками. Часть зелени измельчить. Шампиньоны порубить. Все смешать, оставив кольца перца.

3. Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками толщиной 2 см. Посолить, поперчить. На каждый выложить пластину баклажана, смесь перца, чеснока, шампиньонов, свернуть рулетиком.

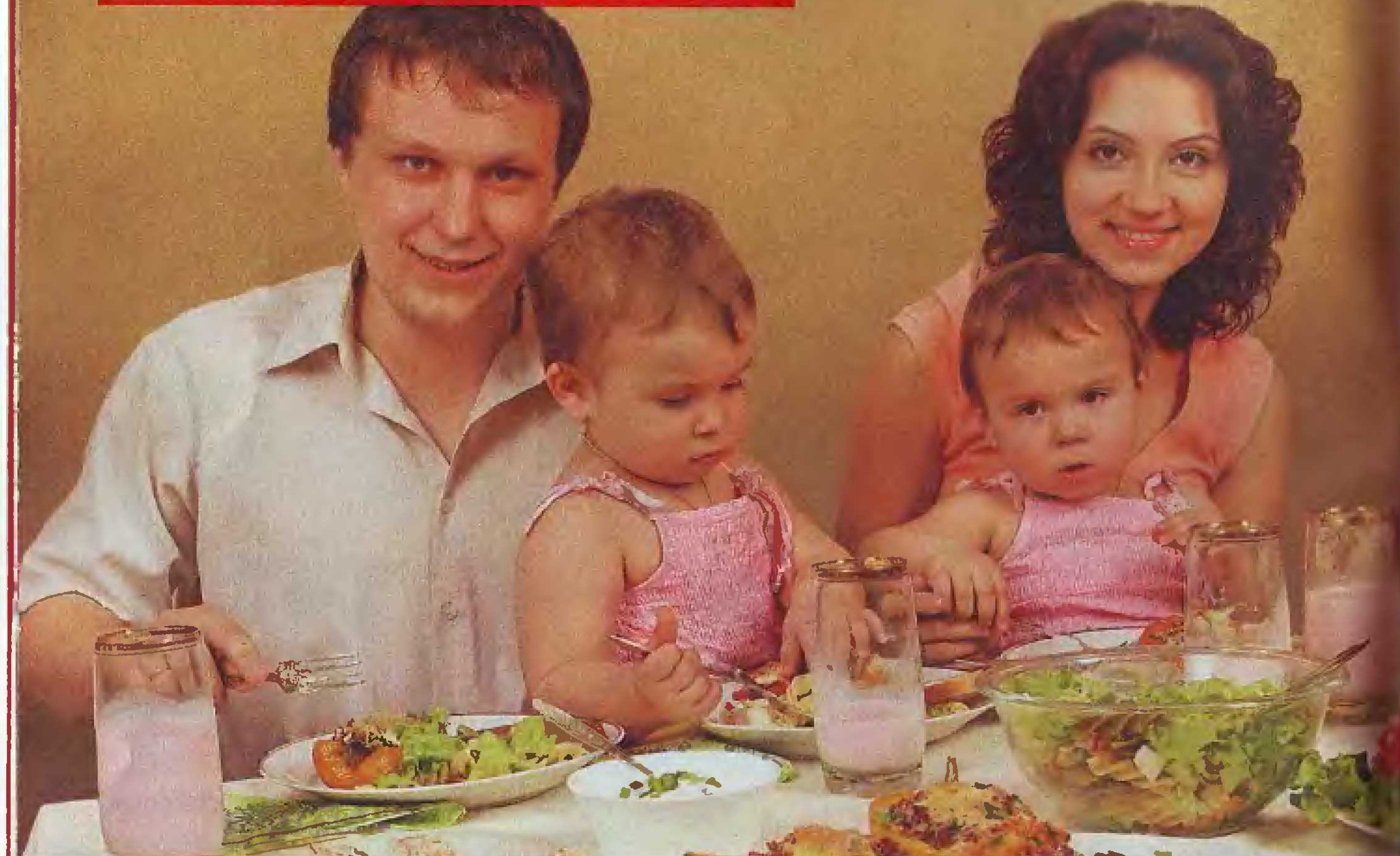
4. Рулетики по отдельности завернуть в фольгу и выложить на противень.

5. Запекать свиные рулетики 45–50 мин в духовке, предварительно нагретой до температуры 180°С.

6. Готовые рулетики вынуть из духовки, через 5 мин фольгу снять. Рулетики выложить на блюдо, посыпать рубленой петрушкой. Украсить колечками сладкого перца и подавать на стол.

Ирина Жукова советует

- **Чтобы мясо было нежнее, перед запеканием его нужно хорошо отбить с двух сторон и обмазать смесью горчицы с растительным маслом.**
- **По этому рецепту можно приготовить рулетики из филе курицы и индейки, а также из филе морских рыб. Только время запекания рыбы надо сократить на 15 мин.**
- **Для лучшего соединения компонентов начинки можно добавить в нее немного тертого сыра или ложечку сметаны.**



Двойной праздник

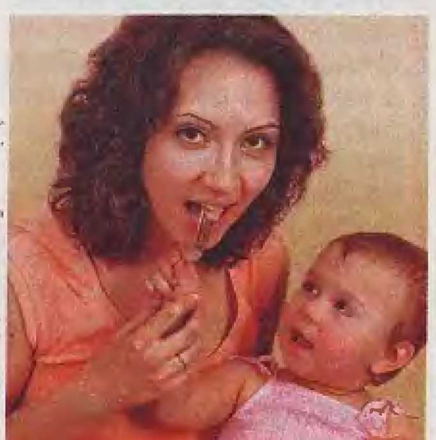
В июле Москва заметно пустеет, все стараются уехать за город. А семья Павловых специально вернулась с дачи, чтобы отпраздновать день рождения своих дочек-близняшек Вари и Даши. Им в начале июля исполняется 2 года. По этому случаю был устроен обед, на который пригласили нашу редакцию, ведь мама близняшек Катя Павлова — наша постоянная читательница.

И вот мы в одном из южных районов Москвы — Марьино. На 11-м этаже высотного дома нас встречает вся семья во главе с папой Максимом. Похожие как две капли воды, малышки сначала прячутся за его спиной, а потом начинают знакомиться с нами. Интересно, как родители их различают? Их мама говорит, что Варя родилась на три минуты раньше Даши, поэтому считается старшей сестрой. Павловы живут вместе с Катиной мамой в двухкомнатной квартире. Максим — разработчик систем автоматизации, Катя до родов работала в управе.

Кухня невелика, и стол накрыли в комнате. В центре стола красовались сладкие перцы с мясным фаршем. Под стать им и закуска: салат из ветчины и риса с майонезом, помещенный в чашечки из помидоров. Рядом — рулетики из лаваша, начиненные крабовым мясом с сыром и чесноком. Еще один салат из макарон, зелени и сыра довершал яркую картину праздничного стола. На десерт — фрукты и молочный коктейль с ягодами. Ягоды свои, с дачи.

—Торты я не пеку, — призналась Катя, — а пироги с ягодами и яблоками делаю, но сегодня просто не успела.

Катя — хозяйка молодая, но хозяйство ведет умело, готовит на всю семью сама, и очень вкусно! По выходным ей помогает Максим, запекает свинину с картошкой, режет овощи для супа.

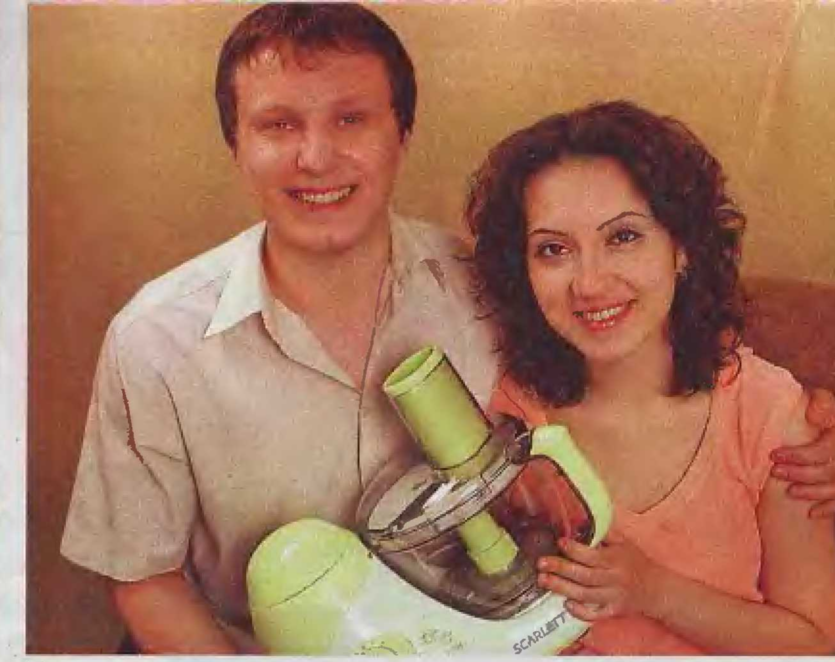


А теперь накормим маму!

Фото: Д. Позднухов (5)



Салат в помидорных чашечках — лучшее украшение праздничного стола



Подарок от наших спонсоров — многофункциональный комбайн "Скарлетт" поможет легко приготовить любые блюда

SCARLETT

— Супы мы любим густые, на курином или мясном бульоне, — говорит Катя. — Такого супа поел — и сыт до вечера! В супы кладу сладкий перец.

На завтрак у них каши с молоком, на ужин — разные блюда из курицы. Самые любимые салаты: крабовый, из креветок и "Цезарь". Малышки с года питаются за общим столом, аппетит у них хороший.

За обедом Максим и Катя рассказали, что познакомились в институте (МАТИ им. Циолковского). Она готовилась к защите диплома, а он был одним из консультантов. Через полтора года поженились. А потом судьба преподнесла им подарок: дочек-близняшек. Забот прибавилось вдвойне, но и радости тоже!

Отведав понемногу всех вкусностей, мы записали рецепты. А на прощание подарили молодой семье приз от наших спонсоров — кухонный комбайн "Скарлетт". С ним очень легко и приятно готовить.

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов

Перец, запеченный с мясом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг сладкого болгарского перца; 700 г мясного фарша; 1 стак. вареного риса; 1 луковица; 0,5 стак. томатного сока; 100 г сыра; зеленый лук; зелень петрушки и укропа; соль, перец, специи по вкусу; сметана; раст. масло



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец разрезать вдоль на половинки, удалить семена. Лук очистить, нарезать. Зелень и зеленый лук помыть, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке.

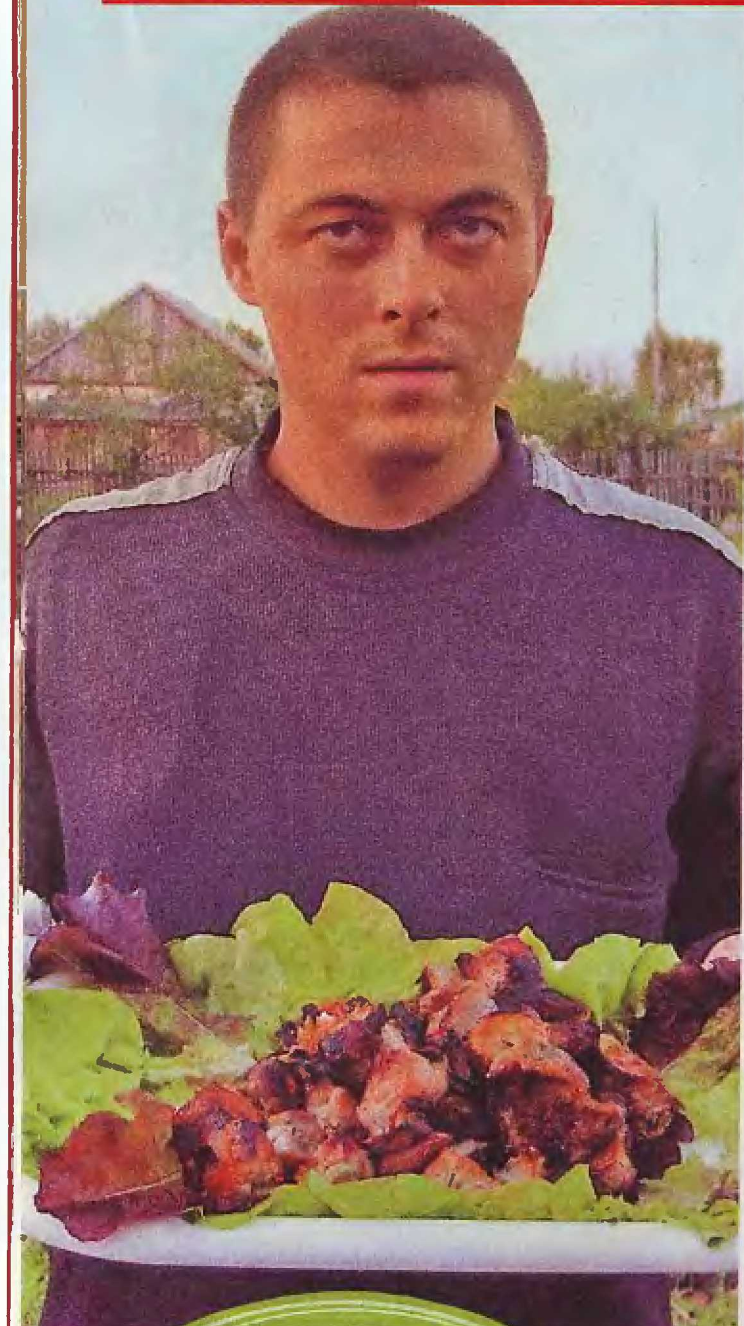
2. Приготовить начинку. Лук и фарш обжарить на раст. масле, добавить соль, специи, перец, перемешать. Соединить все с рисом, зеленью, томатным соком, снова перемешать.

3. Наполнить половинки перцев начинкой, сверху выложить по 1 ч. л. сметаны, посыпать тертым сыром.

4. Запекать в нагретой до 180°C духовке 20–25 мин. Украсить зеленым луком.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!



Идем на природу!

Наступило лето, и многие хотят побаловать родных и близких шашлыком, поэтому хочу поделиться рецептом блюда, которым я угощаю друзей.

Евгений Трубкин, Мордовия

Шашлык из баранины, говядины или свинины

ПОНАДОБИТСЯ

● **На 5 порций:**
800 г баранины, говядины или свинины; 3 луковицы; 100 мл 3-процентного уксуса; соль, перец по вкусу

● **На гарнир:**
помидоры и огурцы; зеленый лук; 1 луковица; 1 лимон; вареный рис; кетчуп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать кубиками. Посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, добавить нарезанный репчатый лук, перемешать. Убрать в холодильник на 4–6 ч.

2. Мясо надеть на шпажки и жарить над раскаленными углями или в гриле.

3. Подавать шашлык с рисом, дольками помидоров и огурцов, кольцами лука, а также с зеленым луком и дольками лимона. А можно просто выложить на листья салата. Очень вкусно!

Евгений советует

● **Если вам не нравится запах дыма, то жарьте шашлыки или мясо над раскаленными, а не дымящимися углями.**

● **Для маринования можно использовать 9-процентный уксус, достаточно 40 мл.**

● **В маринад можно добавить пол-лимона, нарежьте его кружочками и положите в мясо.**

КОНКУРС!



Тема сентября — грибы. Любишь их собирать? Какие блюда готовишь из них? Пришли свои рецепты вместе с фото. Не забудь заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Оксана Цесаренко, г. Ломоносов. **Этот рецепт прижился в нашем семейном меню. Если есть природа и угли — замечательно, если нет — подойдет и решетка над противнем в обычной духовке.**

Шашлык из рыбы "Кусочки удовольствия"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг филе судака; сок 1 лимона; 70 мл гранат. сока; 100 мл кр. сухого вина; помидоры черри; 300 г бекона; соль; перец



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

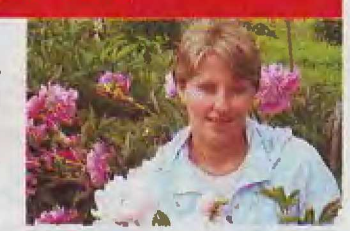
1. Приготовить маринад. Вино, сок лимона, сок граната соединить и перемешать.

2. Филе судака нарезать на кусочки 4х4 см. Залить маринадом. Посолить, поперчить и оставить на 1 ч.

3. Бекон нарезать полосками. Каждый кусочек рыбы завернуть в полоску бекона, насадить на шпажку, чередуя с помидорами. И жарить на мангале!

Шашлычок под коньячок

Елена Королева, г. Москва. **Очень вкусный и оригинальный шашлык! Я всегда готовлю его, когда мы собираемся на природу с семьей или друзьями.**



ПОНАДОБИТСЯ

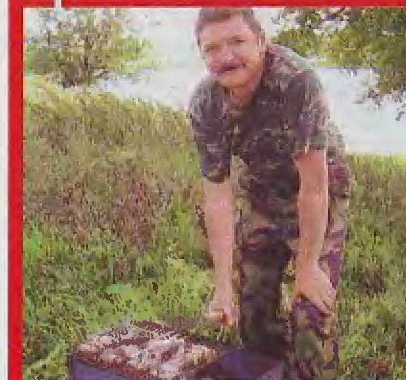
● 2 кг свинины; 3 луковицы; сок 1 лимона; 100 мл коньяка; соль, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину нарезать кубиками, репчатый лук — тонкими колечками. Свинину посолить, поперчить по вкусу, залить соком лимона и коньяком, перемешать. Выложить в кастрюлю куски мяса с кольцами лука, мариновать 6 ч.

2. Кусочки мяса нанизать на шпажки, жарить над раскаленными углями, периодически переворачивая, до готовности.

Шашлык фирменный из куриных крылышек



Елена Андриевская, г. Владимир. **В моей семье все очень любят готовить. Летом мы часто выезжаем на природу. Мой муж Сергей Андриевский готовит очень вкусные шашлыки и мясные блюда.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг куриных крылышек; лук; соль, перец, специи для шашлыка по вкусу

● **Для маринада:** по 50 мл светлого пива, сухого вина и кефира; 4 ст. л. майонеза; сок 1 лимона и 1 мандарина; 2 нарезанных помидора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

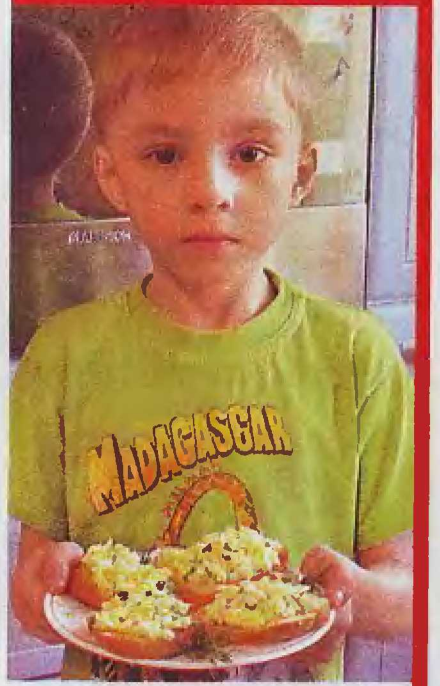
1. Крылышки вымыть. Добавить кольца лука, дольки помидоров, соль, специи, залить маринадом (смешать все ингредиенты), оставить на ночь.

2. Запекать крылышки на решетке для барбекю, постоянно переворачивая ее.

Елена советует

● **К шашлыку хорошо подать маринов. лук (нарезать его кольцами, залить столовым уксусом, добавить раст. масло, 1 ч. л. сахара, мариновать 1 ч).**

Бутерброды "Пикничок"



Оксана Сидорович, г. Саратов. **Предлагаю попробовать блюдо из летних овощей. На фото мой сын Сережа.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 батона белого хлеба
- 3 яйца
- пучок зеленого лука
- 2 зубчика чеснока
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Батон нарезать на кусочки. Обжарить с двух сторон на растительном масле. Кусочки хлеба натереть чесноком.

2. Отварить яйца "в мешочек". Лук нарезать колечками.

3. Яйца очистить и измельчить, соединить с зеленым луком, посолить и перемешать.

4. Яично-луковую массу намазать на кусочки хлеба. Бутерброды готовы!



Владимир Чепинога, Краснодарский край. **Решил поделиться фирменным рецептом грузинской закуски, которую мы часто делаем к шашлыку, к вареной картошке, да и просто на хлеб накладываем. На фото я и моя семья.**

Закуска "Сандали"



ПОНАДОБИТСЯ

- 4 баклажана; 4 помидора; 1 луковица; 2 зубчика чеснока; 1 пучок кинзы; 1 пучок регана; соль, молотый черный перец по вкусу; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны помыть и нарезать во всю длину брусочками. Обильно посолить, и оставить на 2 ч. Хорошо отжать.

2. Помидоры очистить от кожуры и нарезать брусочками. Лук нарезать кольцами, обжарить в раст. масле.

3. В сковороду с кипящим маслом выложить баклажаны, обжарить. Добавить помидоры, лук, рубл. чеснок, молотый перец. Все перемешать и жарить 5 мин на большом огне. В конце добавить нарез. кинзу, реган, посолить. Подавать в холодном виде.

Куриные крылышки на вертеле



Марина Козлова, г. Новосибирск. **Кто же не любит горячий шашлычок!**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг куриных крылышек; 2 ст. л. майонеза; 1 головка чеснока; соль; специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крылышки помыть, выложить в кастрюлю. Чеснок очистить, измельчить и посыпать им крылышки. Добавить майонез, соль, специи.

2. Накрыть кастрюлю крышкой, встряхнуть и оставить на 1–1,5 ч. Затем нанизать крылышки на шампуры и жарить на углях.

С весны до осени!



Посылаю вам рецепты шашлыков, которыми мы пользуемся с весны до осени.

Наш завсегдатай. В кастрюлю наливаем растительное масло, кладем слоями: кружки лимона, кольца лука, кусочки мяса, перец и т. д. Заливаем сухим белым вином, кладем под гнет и оставляем на 6 ч в холоде, а можно и на 12 ч.

Неожиданный. На 1 кг шашлыка: 2 луковицы; 5 сырых яиц; 100 г водки; специи. Все перемешать до однородной массы. Яйца и специи обволакивают кусочки мяса и не дают выходить соку. Шашлык получается очень сочный.

Балтийский. Делаем маринад: завариваем крепкий молотый кофе, добавляем раст. масло, тмин, соевый соус, корицу, чеснок. Заливаем мясо.

Дамский. Курицу нарезаем кусочками, натираем смесью из тертого лука и чеснока, толченого арахиса и оливкового масла. Через 30 мин можно готовить шашлык. Ореховый маринад придаст курице пряный вкус.

Елизавета Федорова, г. Заинск





Андрей Мошкин, г. Тамбов. **Этот рецепт я узнал давно от своего друга, и вот уже несколько лет угощаю родственников и друзей таким шашлычком.**

Шашлык из горбуши

ПОНАДОБИТСЯ

- 1–2 кг горбуши; 1 лимон; 3 ч. л. меда; 100 мл соевого соуса; приправы для рыбы; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу помыть, обрезать плавники, разрезать вдоль хребта на половинки, затем на порционные куски. Посыпать приправой для рыбы, посолить, сложить в кастрюлю.

2. Приготовить маринад. Выжать сок лимона, добавить мед и соевый соус, тщательно перемешать.

3. Залить рыбу так, чтобы она была покрыта маринадом полностью. Дать замариноваться 2 ч в холодильнике.

4. Кусочки рыбы надеть на дерев. шпажки, уложить на решетку. Жарить на углях, по 5–7 мин с каждой стороны. Подавать с овощами.

Шашлык "Чудо-рыбка"



Оксана Кирионенко, г. Красногорск. **Летом мы часто выезжаем с друзьями за город. Как известно, шашлык лучше удается мужчинам, поэтому я доверяю приготовление этого блюда мужу. Рыбка получается очень нежной и ароматной.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг семги или форели; 2 лимона; 3–4 луковицы; 3 ст. л. оливкового масла; специи для рыбы и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу очистить и нарезать на порционные кусочки толщиной 2 см. Лук нарезать кольцами.

2. Кусочки рыбы и кольца лука соединить и перемешать, обильно поливая выжатым соком лимона. Добавить оливковое масло, специи, соль, вновь перемешать и оставить мариноваться примерно на 1 ч.

3. Каждый кусочек рыбы с колечком лука завернуть в фольгу так, чтобы сок при приготовлении не вытекал.

4. Завернутые в фольгу кусочки рыбы выложить на решетку для барбекю. Запекать на мангале 15–20 мин, периодически переворачивая решетку.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 8–10

Иван Жаров, г. Москва. **Попробовав шашлык в таком маринаде, я теперь другие не признаю.**

Шашлык из свинины с кабачками

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для шашлыка:** 2 кг нежирной свинины; 3 луковицы; 2 кабачка; 250 мл майонеза; 0,5 л пива; соль; перец; раст. масло; соус ткемали
- **Для салата:** 3 луковицы; 3 огурца; 3 помидора; 3 ст. л. винного уксуса; соль; перец; зелень укропа и кинзы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо свинины нарезать крупными кубиками одного размера. Лук очистить, нарезать кольцами.

2. Сложить нарезанное мясо и лук в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, перемешать руками, чтобы лук дал сок.

3. Залить сырой шашлык майонезом, тщательно перемешать и поставить в холодильник на ночь.

4. Перед жаркой нарезать кабачки толстыми кружками. Сбрызнуть раст. маслом.

5. Достать шашлык из холодильника. За 20 мин до жарки вылить в кастрюлю к шашлыку 0,5 л пива, перемешать. Дать пропитаться.

6. Нанизать мясо на шампуры, чередуя с луком и кабачками. Жарить на мангале, поливая маринадом.

7. Готовые шашлыки выложить в кастрюлю, накрыть крышкой, дать настояться 10 мин и подавать с салатом и соусом ткемали.

8. Приготовить салат. Нарезать лук полукольцами, огурцы и помидоры кружками, зелень порубить. Все соединить, посолить, поперчить, залить винным уксусом, перемешать, дать пропитаться.

Ирина Жукова советует

- **Мясо для шашлыка лучше брать свежее, а не мороженое.**
- **Жарить шашлык нужно не на огне, а на углях, иначе мясо пригорит.**
- **Класть много специй в маринад не стоит, шашлык хорош вкусом натурального мяса.**

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 3–6

Жульета Азизова, г. Москва. **Посылаю вам рецепт вкусного и необычного шашлыка, попробуйте!**

Шашлык из куриной печени и бекона

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 упаковка (120 г) нарезанного бекона
- 300–400 г куриной печени
- 12 помидорок черри
- 12 ягод чернослива без косточек
- 8–10 крупных шампиньонов
- 2 ст. л. раст. масла
- зелень для украшения
- соль, перец, соус по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриную печень помыть, обсушить. Посолить, поперчить по вкусу. Чернослив залить горячей водой, помыть, обсушить на салфетке. Помидоры, зелень, шампиньоны помыть.

2. Длинные полоски бекона разрезать пополам. Обернуть беконом каждый кусочек куриной печени.

3. Приготовить металлические шампуры или деревянные шпажки. Нанизывать шашлык так: шампиньон – печень в беконе – чернослив – помидор черри – чернослив – печень в беконе – шампиньон.

4. Жарить шашлык на гриле или в жаровне для барбекю около 5–10 мин при небольшом жаре, периодически поворачивая шампуры.

5. Готовые шашлыки выложить на блюдо, подавать горячими со свежей зеленью и овощами, соусом ткемали или кетчупом.

Ирина Жукова советует

- **На большую компанию нужно взять ингредиентов в 2–3 раза больше.**
- **По этому рецепту можно приготовить шашлык из молодого картофеля. Для этого надо нечищенный картофель помыть со щеткой, посолить кожуру. Завернуть клубни в полоски бекона и нанизать на шампуры, чередуя с грибами, черносливом и помидорами.**
- **К шашлычкам можно подать соус из майонеза, смешанного с лимонным соком по вкусу.**



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6–8



Фото: Д. Позднухов (6)

Вкус прохлады

Я работаю в сельской школе в Сибири, у меня двое детей-студентов. Я люблю готовить вкусные блюда к их приезду по рецептам из вашего журнала. На фото — моя дочь Аленушка. Она выросла на русской окрошке. Очень любит различные блюда, приготовленные на квасе. Квас делаем сами из сухарей.

Светлана Задера,
с. Сидоренково, Кемеровская обл.





Окрошка сборная

ПОНАДОБИТСЯ

На 1,5 л кваса:

● 200 г соленых грибов; 400 г любого вареного мяса; 400 г картофеля; 6 редисок; 2 огурца; 4 яйца; пучок зеленого лука; зелень укропа; 2–3 ст. л. готового столового хрена; 200 г сметаны; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вареное мясо мелко нарезать (**а**). Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать. Грибы также нарезать. Огурцы очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками (**б**). Картофель сварить в мундире, охладить, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа измельчить.

2. Редис помыть, отрезать хвостики, натереть на терке (**в**). Зеленый лук мелко нарезать, растереть с солью по вкусу (**г**), соединить с тертым редисом, перемешать.

3. Выложить тертый редис с луком и укроп в керамическую или эмалиров. кастрюлю, залить квасом (**д**), перемешать. Добавить остальные нарезанные овощи, грибы, яйца, мясо, хрен, посолить по вкусу, перемешать. Дать настояться 15 мин. Подавать со сметаной. Можно положить в тарелку кубик льда.







Ирина Жукова советует

● В окрошку вместо мяса можно положить вареное филе грудки индейки или курицы, а также мелко нарезанные колбасные изделия.

● Для улучшения вкуса можно добавить в каждую тарелку окрошки по 1 ч. л. готовой неострой горчицы.

● Окрошку можно готовить не только на квасе, но и на холодном свекольном отваре, добавив в него сок лимона, а также на свежем кефире.

Еда на весь день



Журнал покупаю недавно, а уже многие блюда прижились на моем столе. Спасибо всем читателям! Посчитала я затраты на еду в день, оказалось, что мы очень даже экономные, в 300 руб. уложились! На фото я, муж Андрей и дочь Анюта.

Надежда Степанова, г. Нижний Новгород

На завтрак мы втроем обычно едим кашу из трех злаков (100 г за 5 руб.) с молоком (0,5 л за 12 руб.) и пьем чай с сахаром — 3 руб. Итого 20 руб.

С утра я также начинаю готовить обед и желе на десерт, которое должно успеть застыть. Для йогуртового желе с фруктами нужно: 1 пакетик желатина за 5 руб.; 0,5 л йогурта за 20 руб.; 2 яблока за 5 руб.; 1 киви — 6 руб.; 1 апельсин — 4 руб.

Желатин замачиваю в стакане холодной кипяченой воды на 40–60 мин для набухания. В это время мы с Анютой очищаем от кожицы и нарезаем фрукты. Затем воду с желатином довожу до кипения, но не кипячу, добавляю йогурт, перемешиваю. В формочки кладу нарезанные фрукты, заливаю смесью йогурта с желатином.

КОНКУРС!



А ты сможешь приготовить вкусный обед из трех блюд для семьи, потратив всего 300 руб.? Пришли нам рецепты, фото и купон со с. 66. За публикацию всего меню получишь 800 руб., за рецепт — 500 руб.



Полезный десерт с витаминами

Ставлю в холодильник на 3 ч. Украшаю ломтиками апельсинов. Такое желе можно делать из фруктового сока, сметаны, кефира, сиропа.

На обед мы любим три блюда: салат, борщ и второе из мяса. На продукты я затратила 163 рубля. Салат покупаю готовый из морской капусты 200 г — 15 руб. Для борщика "Нежного" потребуется 400 г говяжьей голяшки за 50 руб.; 1 средняя свекла за 10 руб.; 2 картофелины, 1 морковь, 300 г капусты, 1 луковица (все за 15 руб.). На второе готовлю наш любимый плов "Грека". Для него нужно 400 г мяса — 60 руб.; 100 г гречки — 3 руб.; 1 морковь, 1 луковица за 10 руб., растительное масло из домашних запасов.



Ароматный борщик

Мясо для борща заливаю холодной водой, довожу до кипения. Первую воду сливаю, заливаю мясо новой водой, после закипания солю и варю не меньше 1,5 ч. Свеклу в кожуре варю параллельно с мясом в другой кастрюле в течение 1,5 ч, охлаждаю, очищаю, натираю на терке. Капусту тонко шинкую, лук и морковь чищу. Лук режу, морковь тру на терке, не обжариваю. Когда мясо готово, добавляю лук, морковь, капусту в кастрюлю. Варю 10 мин. Затем выкладываю нарезанный картофель, варю 20 мин, в конце добавляю натертую свеклу. Перемешиваю, снимаю с плиты.

Для плова "Грека" нарезаю мясо небольшими кусочками, кладу на разогретую сковороду с растительным маслом, поджариваю в течение 10 мин. Затем заливаю мясо горячей водой и тушу около 1 ч. Чищу лук и морковь, мелко режу, выкладываю на мясо, снова довожу до кипения. Через 5 мин добавляю промытую гречневую крупу. Снова добавляю воду (из расчета на 1 стак. гречки — 2 стак. воды) и тушу до готовности гречки.



Мясо по-японски на ужин

Компот варю из сушеных яблок (0,5 стакана яблок — 2 руб.) и 100 г сахара за 3 руб. В кипящий сироп с 2 л воды насыпаю яблоки, варю 40 мин. Компот мы пьем весь день.

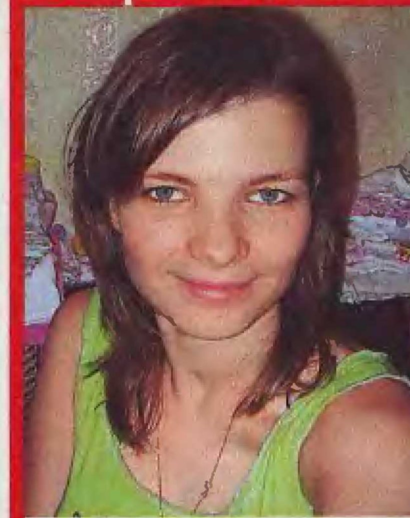
На ужин часто остается плов, но если его съедаем, то я готовлю очень быстрое мясо по-японски. Для него понадобится: 300 г любого мяса за 45 руб., соевый соус, имбирь, чеснок — 10 руб; 100 г риса — 5 руб.

Мясо режу на тонкие полоски и заливаю маринадом (смешать 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. имбиря, 1 ч. л. сахара, 2 тертых зубчика чеснока). Ставлю на 30 мин в холодильник. Затем жарю на горячей сковороде с раст. маслом буквально несколько минут! На гарнир подойдет рис или картошка, которую мы любим готовить по рецепту "Пальчики оближешь" из 10 номера журнала за 2007 г. Всего за день мы потратили 293 рубля.



Необычный плов из гречки

Курица с рисом в горшочках



Татьяна Шаповаленко, г. Оренбург. **Попробуйте приготовить, не пожалеете! Этот рецепт еще всем своим знакомым будете давать!**

ПОНАДОБИТСЯ

На 3 горшочка:

● 500 г куриного филе; 200 г риса; 2 луковицы; 2 зубчика чеснока; соль, перец, соевый соус, сметана по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе нарезать кусочками, перемешать с мелко нарезанным луком, поперчить, посолить по вкусу, добавить соевый соус, мелко рубленный чеснок, хорошо перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник, лучше на ночь.

2. В горшочки насыпать по 3 ст. л. промытого риса и залить водой так, чтобы уровень воды был на 2 см выше риса, добавить маринованную куриную смесь.

3. Поставить горшочки в холодную духовку, нагреть ее до 200–220°С. Запекать горшочки около 30 мин. В готовое блюдо сверху положить сметану.

Курочка под шубой



Наталья Макеева, Мордовия. **Посылаю рецепт моего фирменного блюда. Просто и сытно.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 800 г филе куриных грудок
- 3 моркови
- 3 луковицы
- 1 кг картофеля
- 300 г сыра
- майонез; соль; специи
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное мясо нарезать кубиками, лук — полукольцами, морковь натереть на крупной терке, картофель нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке.

2. Форму для запекания смазать маслом. На дно положить мясо курицы, посолить, приправить. На курицу выложить лук, смазать майонезом. На лук положить морковь, на нее — картофель. Посолить, смазать майонезом, посыпать сыром.

3. Запекать блюдо в нагретой до температуры 220°С духовке 30 мин. Подавать в горячем виде.





Светлана Аминова, г. Москва. **У меня двое деток — доченька Лизаветка, 5 лет, и сыночек Ванечка, 5 мес.**

Тефтельки с фасолью

ПОНАДОБИТСЯ
- по 1 банке консерв. красной и белой фасоли; 1 луковица; 1 морковь; 300 г куриного фарша; 1 кусок белого хлеба; 1 яйцо; 100 г сметаны; 3 ст. л. томатной пасты; соль, специи по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь и лук очистить, нарезать, потушить на раст. масле. В фарш добавить замоченный и отжатый кусочек хлеба, яйцо, посолить, приправить и перемешать. Сформовать тефтельки, обжарить. Лук и морковь соединить с белой и красной фасолью без жидкости, перемешать.

2. Сметану, томатную пасту соединить, посолить, приправить и перемешать.

3. В кастрюльку выложить смесь из моркови, лука, фасоли. Сверху положить тефтельки. Залить соусом. Довести до кипения и тушить на небольшом огне 10 мин.

Капустник с яйцами

Яна Федорян, г. Новочеркасск. **Предлагаю рецепт блюда из капусты, которое не требует больших затрат.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг белокочанной капусты; 5 яиц; 1 стакан муки; соль, сметана по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту вымыть, мелко нашинковать. Вбить в капусту яйца, все перемешать.

2. Капустную массу посолить, всыпать муку, перемешать.

3. Жарить как оладьи с двух сторон на разогретой сковороде с растительным маслом. Подавать к столу со сметаной.

Котлетки "Дружба"





Ваш журнал покупаю уже больше года и пользуюсь рецептами. Решила послать свой рецепт рыбных котлет. Я их называю "Дружба". Понадобится: 1 кг филе рыбы; 300 г сала; 300 г моркови; 3 луковицы; 1 яйцо; 2 ст. л. сметаны; 2 ст. л. манной крупы; растительное масло для жарки; 0,5 бульонного кубика; соль по вкусу. Филе и сало нужно пропустить через мясорубку, морковь натереть на средней терке, чуть потушить. Манную крупу замочить на 15 мин в воде. Все соединить, посолить, поперчить и перемешать. Сформовать котлеты, обжарить с двух сторон до румяной корочки. Переложить их в кастрюлю, залить водой с разведенным бульонным кубиком и тушить на медленном огне 15 мин.

Татьяна Коршун, Краснодарский край



Наталья Беззубикова, Карелия. **Очень много слышала, что из рассола получаются вкусные пряники, а я вот решила попробовать сделать печенье. И думаю, что оно удалось.**

Печенье из рассола

ПОНАДОБИТСЯ
- 12 ст. л. огуречного или помидорного рассола; 12 ст. л. раст. масла; 1 ч. л. гашеной соды; 8 ст. л. сахара; 14 ст. л. муки; 1 яйцо; раст. масло

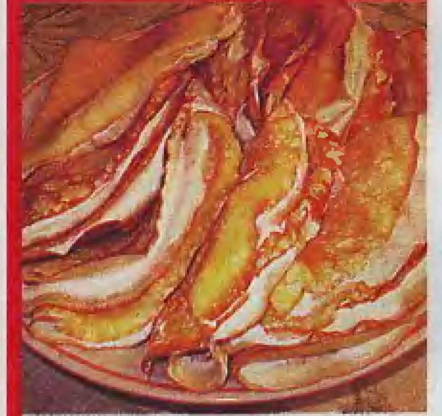
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рассол, растительное масло, соду, сахар, муку соединить и замесить эластичное тесто.

2. Раскатать тесто и вырезать формочками печенье различной формы.

3. Выложить на смазанный растительным маслом противень. Верх печенья смазать яйцом. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 20 мин.

Блинчики с банановой начинкой



Елена Рощина, г. Саратов. **Такие блинчики хороши и для завтрака, и для ужина. Сочные, сладкие, ароматные!**

ПОНАДОБИТСЯ

Для блинов:
- 3 яйца
- 0,5 литра молока
- 1 ст. л. сахара
- 2 ст. л. растительного масла
- 200–250 г муки
- растительное масло для жарки

Для начинки:
- 200 г творога
- 2–3 ст. л. сметаны
- 2–3 ст. л. сахара
- 1 спелый банан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить все ингредиенты для блинного теста, хорошо перемешать, дать отстояться 15 мин.

2. На раскаленной сковороде с раст. маслом выпечь тонкие блинчики.

3. Творог, сметану, сахар, кусочки банана соединить и измельчить в блендере.

4. Одну сторону каждого блинчика смазать творожно-банановой массой и два раза свернуть пополам, чтобы получился треугольник. Выложить на блюдо.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 5–10

Галина Ертулова, с. Подлесное, Саратовская обл. **Мой внук говорит, что я из всего могу делать вкуснятину.**

Сосиски, запеченные в слоеном тесте

ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г готового слоеного теста
- 10 шт. сосисок
- 1 яйцо
- зелень петрушки
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Слоеное тесто разморозить, раскатать в пласт на посыпанной мукой поверхности стола. Нарезать на прямоугольники, равные длине сосисок.

2. Сосиски очистить от оболочки, выложить в кипящую воду, варить 2 мин. Выкладывать каждую сосиску на кусок теста. Свернуть тесто рулетиком.

3. Яйцо взбить вилкой, смазать каждый рулетик.

4. Противень слегка смазать растительным маслом и сбрызнуть водой. Выложить на противень сосиски в тесте. Дать на расстойку 7 мин.

5. Поставить противень с сосисками в духовку, заранее нагретую до 200°C. Выпекать в течение 15–20 мин.

6. В это время помыть зелень петрушки, обсушить, мелко нарезать.

7. Готовые сосиски в тесте красиво выложить на блюдо, сверху посыпать нарезанной петрушкой. Подавать сосиски в тесте сразу же в горячем виде, но они вкусные и холодные.

Ирина Жукова советует

- **Запекать сосиски можно в любом тесте, дрожжевом, слоеном, простом бездрожжевом.**
- **Поскольку время запекания велико, сосиски можно заранее не отваривать, а заворачивать в тесто в сыром виде.**
- **Самое главное — не перепекать сосиски в тесте, а вынуть из духовки, когда тесто приобретет легкий золотистый цвет.**
- **К этому блюду хорошо подать салат из свежих овощей и зелени, квашеную капусту.**

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 35 мин
Количество порций: 4–6

Надежда Митюшкина, г. Чебоксары. **Я люблю рыбу. Все блюда, которые готовлю, быстры в приготовлении.**

Тушеная рыба с зеленью

ПОНАДОБИТСЯ

На 4 порции:

- 1 кг рыбы (скумбрия или треска)
- 50 г разной свежей зелени
- пучок редиса
- 1 лимон
- 1 большая луковица
- 1 ст. л. томатной пасты
- соль, перец по вкусу
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу очистить, удалить кости и нарезать на небольшие кусочки. Сбрызнуть соком из половины лимона, посолить и поперчить.

2. Луковицу очистить и нарезать кубиками. Вторую половину лимона нарезать тонкими ломтиками.

3. Свежую зелень вымыть, мелко порубить и вместе с лимоном и луком немного обжарить в растительном масле. Затем добавить томатную пасту и перемешать. Все вместе тушить 5 мин.

4. На сковороду с зеленью и томатной пастой выложить рыбу и тушить под крышкой на небольшом огне 10 мин. Затем с огня снять и дать постоять еще 3–4 мин.

5. Готовую рыбу вместе с обжаренными луком и зеленью разложить по тарелкам. Подавать с отварным картофелем, украсить рубленой зеленью, ломтиками редиса.

Ирина Жукова советует

- **Блюда из морской рыбы с зеленью можно не только тушить, но и готовить на пару, а также запекать в духовке.**
- **По этому рецепту можно приготовить и любую речную рыбу.**
- **Чтобы нежирная рыба типа трески, хека, пикши получилась нежнее и не была суховатой, советую вместо томатной пасты добавить немного сметаны или сливок.**
- **В скумбрию сметану добавлять не стоит, она и так содержит жир.**
- **На гарнир можно подать рис и гречневую кашу.**

МИНИМУМ ЗАТРАТ

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6–8

Маргарита Ревченко, г. Ангарск. Предлагаю на ваш строгий суд самый любимый рецепт нашей семьи.

Отварная говядина, запеченная с сыром

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг говядины
- 1 луковица
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. муки
- 2 желтка
- 350 г сметаны
- 1 стакан бульона
- 100 г сыра
- соль, перец по вкусу
- помидоры черри, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говядину заранее сварить в подсоленной воде около 1,5 ч. Охладить, нарезать ломтиками, как антрекоты.

2. Приготовить соус. Луковицу очистить и мелко нарезать. Жарить на раст. масле, помешивая, добавить муку, перемешать. Затем добавить бульон, сметану, посолить, поперчить. Помешивая, довести соус до кипения. Снять с огня. Взбить 2 желтка и вылить в соус, хорошо перемешать.

3. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень и помидоры помыть, помидоры нарезать на четвертинки.

4. Выложить ломтики вареного мяса в огнеупорную форму, залить соусом, сверху посыпать сыром.

5. Запекать 30–40 мин в духовке, нагретой до 180°C. Готовое блюдо украсить ломтиками помидоров и листиками зелени. Подавать с любым гарниром.

Ирина Жукова советует

- **По этому рецепту можно приготовить и рыбное филе, только его отваривать не нужно, а просто посолить, поперчить и залить сметанным соусом.**
- **Блюдо будет вкуснее, если сверху мяса выложить ломтики помидоров, кольца лука и колечки сладкого перца и запекать все под соусом.**
- **Тертый сыр можно сразу добавить в соус и залить этой смесью мясо.**
- **Запеченное мясо можно подавать и в холодном виде.**

Фото: О. Кулагин (1)



Формула счастья

Я самая счастливая! Для этого у меня есть все: прекрасная семья (мои милые муж и доченька)! Хочу предложить рецепт вкусного горячего блюда.

Анна Каратаева, г. Ростов-на-Дону

"Горшочки"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2 стакана муки; 1 пакетик дрожжей; 0,5 л молока; 2 ст. л. сметаны; 1 стакан сахара; 2 яйца; 2 ст. л. раст. масла; соль

● **Для горшочков:** 3–4 картоф.; 300 г шампиньонов; 300 г говядины; 1 луковица; 1 морковь; 1 ст. л. томатной пасты; 3 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу; раст. масло; слив. масло; 1 ст. л. сметаны; 1 желток для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Дрожжи развести в теплом молоке. Добавить сметану, сахар, яйца, муку, растительное масло, соль и хорошо перемешать. Тесто поставить в теплое место на 1 ч.

2. Говядину нарезать небольшими кубиками, посолить, поперчить. Обжарить на растительном масле до полуготовности.

3. Лук, морковь нарезать кубиками. Мясо, овощи и томат-пасту положить в кастрюлю, влить немного воды и тушить на медленном огне до готовности.

4. Грибы отварить, нарезать, посолить. Картофель также нарезать кубиками и обжарить на смеси сливочного и растительного масла. Посолить, поперчить по вкусу.

5. В горшочки выложить слоями: картофель – мясо – 2–3 ст. л. бульона от мяса и овощей – грибы – 1 ст. л. сметаны. Сверху положить измельченный чеснок. Каждый горшочек залить тестом. Смазать пышки желтком. Выпекать в нагретой до температуры 200°С духовке в течение 40 мин.

КОНКУРС!



Угощаешь гостей своими фирменными блюдами? Рецепты вместе с фотографиями присылай в редакцию. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь 500 руб.



Вера Воробьева, г. Белгород. **Я запекла утку. От нее остались кусочки, и я решила приготовить салат.**

Салат из утки с чесноком

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г утиного мяса; 1 зеленое яблоко; 2 зубчика чеснока; пучок зеленого лука; 1 свежий огурец; 0,5 банки консервированной кукурузы; 3 вареных яйца; 1 плавленый сырок; маслины; майонез; помидор для украшения; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Утиное мясо мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Сырок натереть на мелкой терке. Чеснок измельчить. Огурец, яблоко, зеленый лук, яйца мелко нарезать.

2. Мясо утки, сыр, огурец, яблоко, лук, яйца, кукурузу без жидкости соединить и перемешать.

3. Салат заправить майонезом по вкусу и вновь перемешать.

4. Украсить сверху помидором, маслинами и подать к столу.

Пирог с ветчиной и сыром

Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск



ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г слоеного теста; 250 г ветчины; 200 г российского сыра; 100 г сметаны; 1 ч. л. сухого шалфея; 0,3 ч. л. сахара; раст. масло

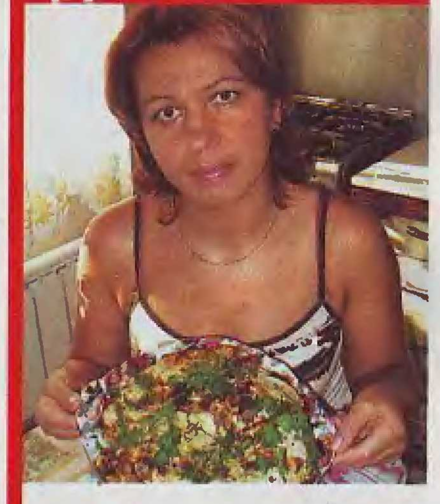
● **Для обмазки:** 1 ст. л. сметаны; 1 желток; кунжутное семя по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто разделить на 2 части — большую и меньшую. Большую раскатать и выложить в форму. Сметану, шалфей, сахар смешать. Сыр и ветчину нарезать.

2. Все выложить на тесто: ветчина – сыр – сметанная заправка. Накрыть оставшейся частью теста. Сверху пирог обмазать сметано-желтковой смесью и обсыпать кунжутными семечками. Выпекать в нагретой до температуры 200–250°С духовке до золотистой корочки около 30 мин.

Отбивные из куриных грудок



Марина Звягина, г. Москва. **Хотите приготовить нежные отбивные из курицы? Готовятся легко и быстро, получается очень вкусно.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 3–4 куриные грудки
● 2 яйца
● 3 зубчика чеснока
● соль, приправа для курицы, черный молотый перец, специи по вкусу
● раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

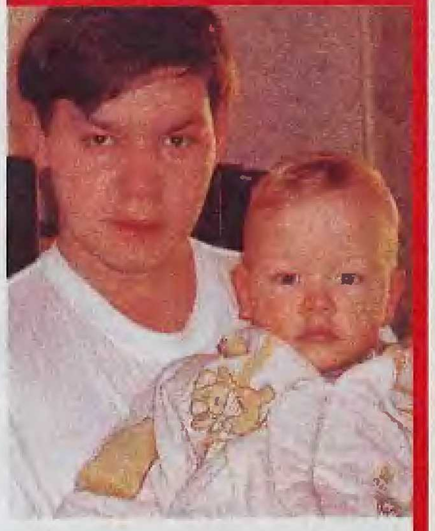
1. Чеснок очистить, натереть на средней терке, соединить с черным молотым перцем и хорошо перемешать.

2. Куриные грудки разрезать пополам по толщине, отбить, посолить и намазать чесноком с перцем.

3. Яйца взбить. Куриные отбивные окунуть во взбитые яйца и обжарить с двух сторон на сковороде на растительном масле до золотистой корочки (примерно по 3 мин).

4. Отбивные выложить в тарелку и украсить зеленью. На гарнир хорошо подать отварной рис.

Салат "Элитный"



Денис Малышев, г. Москва. **Ваш журнал я впервые увидел у своей мамы и тоже решил принять участие в конкурсе.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г куриного филе
● 3 болгарских перца (красный, желтый, зеленый)
● 3 кусочка белого хлеба
● сливочное масло, укроп, зелень петрушки, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хлеб нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.

2. Куриное филе отварить до готовности, охладить и также нарезать кубиками.

3. Болгарский перец очистить от семян, нарезать кубиками. Зелень мелко нарезать.

4. Куриное мясо, перец, зелень соединить и аккуратно перемешать.

5. Перед подачей на стол в салат добавить обжаренный хлеб, заправить майонезом и вновь перемешать.



Ольга Осокина, г. Уфа. **Орехи в этот салат нужно класть за час-два до подачи на стол, иначе они отсыреют.**

Салат со свиным языком

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 огурец; 2 яйца; 1 крупный свиной язык; 100 г твердого сыра; 50 г очищенных кедровых орешков; майонез по вкусу; зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца и язык отварить. Язык очистить. Кедровые орехи обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета.

2. Огурец, яйца, язык, сыр нарезать соломкой и выкладывать слоями: **1-й слой** — огурец, **2-й слой** — язык, **3-й слой** — майонез, **4-й слой** — яйца, **5-й слой** — сыр, **6-слой** — майонез, **7-й слой** — орехи. Салат украсить зеленью, подать к столу.

Рулет сырный с зеленью

Елена Мулюкина, г. Набережные Челны. **Люблю готовить оригинальные блюда!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г твердого сыра; 100 г творога; 2 зубчика чеснока; 1 ст. л. майонеза; 1 ст. л. рубленой зелени; 3 измельченных грецких ореха; соль по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр положить в смазанный растительным маслом полиэтиленовый пакет, завязать и опустить на 10 мин в горячую воду. Периодически переворачивать пакет, чтобы сыр размягчился равномерно. Достать сыр из пакета, раскатать как тесто.

2. Сделать начинку. Творог, измельченный чеснок, майонез, рубленую зелень, орехи, соль соединить и хорошо перемешать.

3. Начинку выложить на пласт сыра, аккуратно свернуть рулетом, убрать в холодильник. Перед подачей на стол рулет нарезать на кусочки.

Закуска "Королева"



Мне 29 лет, у меня есть сынишка Саша. Ему 3 года. Я работаю в детском саду. В детстве мечтала быть поваром, как мой дедушка. Он всю жизнь работал поваром, кормил летчиков. Я дала себе слово, что буду покупать каждый номер вашего журнала. Самое интересное в нем — это множество конкурсов. В рубрику "Праздничное застолье" хочу предложить вкусную закуску. Куриное филе нужно отбить, посолить, поперчить и нарезать на средние кусочки. Смазать майонезом и выложить на сковороду с растительным маслом. На каждый кусочек филе выложить колечки репчатого лука, сверху колечко ананаса, потом кусочек сыра. Запекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин. Украсить зеленью и подать к столу.

Анна Хисимитдинова, г. Майкоп



Ольга Зажирская, г. Новосибирск

Салат "Курочка Ряба"



ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г отварного куриного мяса; 150 г чернослива; 350 г репчатого лука; 300 г свежих помидоров; 100 г майонеза; растительное масло для жарки; зелень, маслины для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное мясо нарезать мелкой соломкой. Чернослив хорошо промыть, также нарезать мелкой соломкой. Лук нарезать полукольцами, обжарить на раст. масле. Помидоры нарезать соломкой. Кусочек помидора оставить для украшения.

2. Куриное мясо, чернослив, лук, помидоры соединить, перемешать и заправить майонезом. Выложить на блюдо горкой.

3. Из маслин сделать глазки, из помидора вырезать гребешок и клюв. Хвост можно сделать из пучка укропа.

4. Вокруг салата разложить зелень петрушки.

Рулетики из говядины



Светлана Мархасина, г. Выборг

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 ломтика говядины; 1 морковь; 2 маринованных огурца; 2 луковицы; 2 зубчика чеснока; 1 ст. л. оливок; 4 ст. л. горчицы; 4 ст. л. овсяных хлопьев; 100 мл белого сухого вина; 4 ломтика шпика; 300 мл бульона; 1 ст. л. крахмала; соль; перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо посолить, поперчить. Морковь, 1 огурец нарезать брусочками. Лук, чеснок, огурец, оливки мелко нарезать. К огурцу и оливкам добавить горчицу, овсяные хлопья, посолить, поперчить, перемешать.

2. Смесь равномерно выложить на ломтики мяса. Сверху положить ломтик шпика, а также брусочки моркови и огурца. Свернуть рулетом, закрепить концы шпажками.

3. Рулеты обжарить на сковороде на растительном масле. Затем влить бульон и вино, тушить 1 ч. Крахмал развести в небольшом количестве воды, посолить, поперчить, влить в сковороду, довести до кипения и снять с плиты.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6–8

Галина Косова, г. Сальск, Ростовская обл. **Я очень люблю готовить, собираю рецепты с детства.**

Башенки из овощей с сыром

ПОНАДОБИТСЯ

- 2–3 баклажана
- 2 помидора
- 2 болгарских перца
- 200 г сыра
- майонез
- растительное масло
- соль по вкусу
- листья салата; зелень петрушки для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны помыть, нарезать кружочками толщиной 2–3 см, выложить в миску, густо посыпать солью, оставить на 30 мин, чтобы ушла горечь. Затем промыть холодной водой, аккуратно отжать, обсушить на салфетке.

2. Слегка обжарить кружки баклажанов на растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

3. Помидоры вымыть, нарезать кружками. Из перца удалить семена, нарезать кольцами. Сыр нарезать квадратиками размером с кружок баклажана.

4. Противень застелить фольгой. Выкладывать каждую башенку слоями (посолить): кружок баклажана – колечко сладкого перца – кусок сыра – кружок помидора. Помидор смазать майонезом. Запекать 25 мин в духовке, нагретой до 180°С. Готовые башенки выложить на блюдо с листьями салата, украсить петрушкой.

Ирина Жукова советует

- **По этому рецепту можно приготовить не менее вкусные башенки из кабачков с помидорами и сыром или заменить сладкий перец кружками кабачков.**
- **Сыр для башенок можно использовать любой, как твердых сортов, так и мягких, а также рассольные сыры типа сулугуни и брынзы.**
- **Запекать башенки можно также в микроволновой печи, время приготовления будет меньше.**
- **Аромат блюду придаст добавление измельченного зубчика чеснока.**

Фото: О. Кулагин (2), А. Карпенко (4)



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 8–10

Елена Кварцхелия, г. Воронеж. **Хочу поделиться моим любимым рецептом грузинской кухни.**

Говяжий язык по-кавказски с орехами

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 говяжий язык (2 кг)
- 600 г грибов
- 2 луковицы
- 1 ст. л. слив. масла
- 2 стакана грецких орехов
- 2 зубчика чеснока
- 2 стакана сметаны
- 1 кабачок или цуккини; зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

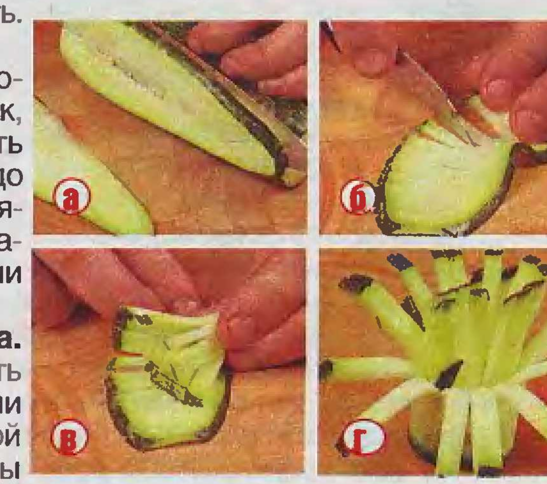
1. Язык вымыть, варить в подсоленной воде 1,5 ч. Очистить, красиво нарезать на порционные куски.

2. Грибы нарезать, лук и чеснок очистить. Лук нарезать кольцами, чеснок пропустить через пресс. Лук спассеровать на сливочном масле.

3. Приготовить сметанный соус. Орехи измельчить, растереть с чесноком. На сковороду с луком выложить сметану, добавить орехи с чесноком. Посолить, поперчить, хорошо перемешать. Тушить 10 мин.

4. В горячий соус добавить нарезанный язык, тушить 7 мин. Выложить ломтики языка на блюдо по кругу в несколько рядов, полить соусом, украсить зеленью и цветками из кабачка.

5. Цветок из кабачка. Кабачок помыть, нарезать вдоль тонкими длинными пластинами (**а**). С длинной стороны каждой пластины сделать надрезы в виде бахромы (**б**). Свернуть пластину рулетиком (**в**), скрепить зубочисткой в середине, чтобы рулетик мог стоять. Расправить бахрому как лепестки (**г**).



Быстрый обед

Я очень люблю приготовить что-нибудь вкусненькое и побаловать свою любимую жену и себя. Решил поделиться рецептом отличных булочек. Готовятся быстро и просто, а съедаются в миг.

Алексей Кравченко, г. Подольск



Булочки с заварным кремом

ПОНАДОБИТСЯ

● 800 г слоеного дрож. теста; 400 г изюма; 400 г грецких орехов; 1 яйцо; раст. масло

● **Для крема:** 0,5 л молока; 6 яиц; 3/4 стак. сахара; 1 ст. л. муки; 1 ст. л крахмала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Приготовить крем.** Молоко подогреть. Яйца взбить с сахаром, добавить муку и крахмал, влить немного горячего молока, перемешать. Молоко довести до кипения, соединить с яично-мучной массой и варить, помешивая, до загустения. Крем остудить, накрыв пищевой пленкой.

2. Тесто раскатать, смазать кремом, выложить изюм и рубленые орехи, свернуть рулетом. Рулет нарезать на кусочки и придавить, смачивая руку холодной водой.

3. На противень положить лист бумаги, смазанный раст. маслом, выложить булочки, смазать сырым яйцом. Дать постоять и выпекать 15 мин при 200°С.

КОНКУРС!



Сможешь приготовить на ужин что-то легкое и быстрое, например, из овощей? Пришли свой рецепт и фото. Не забудь заполнить купон со с. 66. За опубликованный рецепт получишь 500 руб.

Курица в сливках

ПОНАДОБИТСЯ

● 700 г кур. филе; 1 луковица; 200 мл сливок; 2 ч. л. сушеного базилика; соль; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук мелко нарезать, филе нарезать кусочками. Лук обжарить, добавить филе, жарить 5 мин.

2. Аккуратно влить сливки, посолить, посыпать базиликом, тушить под крышкой в течение 20 мин. Блюдо готово!



Татьяна Пугачева, г. Тюмень. **С курицей любой салат получается сытным и очень вкусным!**

Салат "Обжорка"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 копченая куриная грудка; 4 моркови; 7 яиц; 3 луковицы; соль, майонез по вкусу; раст. масло; рубленая зелень

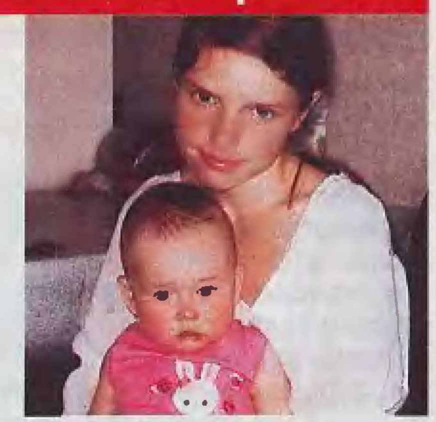
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо курицы отделить от костей и кожи, нарезать кубиками. Лук и морковь также нарезать кубиками. Овощи обжарить вместе до готовности на растительном масле. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кубиками.

2. Куриное мясо, лук с морковью, яйца соединить и хорошо перемешать. Салат чуть посолить, заправить майонезом и вновь перемешать. Украсить зеленью.

Бананы, запеченные с сыром

Татьяна Изюмова, г. Тольятти. **Мне 20 лет, на фото я и моя дочь Ульяна.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг бананов; 80 г сыра твердых сортов; 2 ст. л. молотых сухарей; 1 ст. л. сливочного масла; молотый черный перец, соль по вкусу

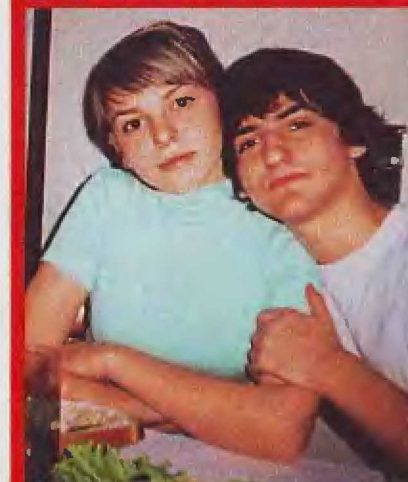
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Бананы очистить и разрезать вдоль. Сыр натереть на мелкой терке.

2. Бананы посолить, поперчить по вкусу. Тертый сыр смешать с молотыми сухарями и посыпать бананы. Затем выложить бананы на смазанный сливочным маслом противень.

3. Запекать в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 20 мин.

Бутерброды "Не только с колбасой"



Ксения Перебейнос, г. Волгоград. **Я люблю готовить, а еще больше люблю наблюдать, как ест с аппетитом мой любимый Семен.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 7 кусочков белого хлеба

● 150 г полукопченой колбасы

● 1 плавленый сырок

● 100 г капусты

● 1 зубчик чеснока

Для соуса:

● майонез

● растительное масло

● соль

● специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

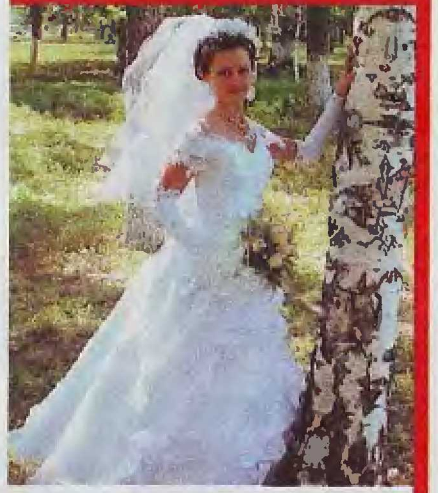
1. Колбасу и капусту мелко нарезать. Сырок натереть на средней терке, чеснок измельчить.

2. **Приготовить соус.** Майонез, растительное масло, соль и специи соединить и тщательно перемешать.

3. Капусту, колбасу, сырок и чеснок соединить, заправить соусом и перемешать.

4. Получившуюся массу равномерно намазать на кусочки белого хлеба и подавать на стол.

Салат "Апельсиновый"



Олеся Козлова, г. Усть-Каменогорск. **С апреля я начала покупать ваш журнал, мне он так понравился! В нем прекрасные рецепты блюд, которые можно приготовить без труда.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г кур. мяса; 1 луковица; 1 ч. л. столового уксуса; раст. масло; 2 апельсина; 0,5 ч. л. сахара; 100 г сыра твердых сортов; 100 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо курицы отварить до готовности, охладить и нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарезать, 1/3 часть лука посыпать сахаром и замариновать в уксусе на 20 мин, остальной лук обжарить на растительном масле, откинуть на ситечко, дать маслу стечь.

2. Апельсины очистить, мякоть нарезать маленькими кусочками.

3. Мясо, маринованный и жареный лук, апельсины соединить, заправить майонезом и перемешать. Сыр натереть на мелкой терке и посыпать салат сверху.



Татьяна Липинская, г. Лида. **Горячая закуска за пару минут, попробуйте! Приятного всем аппетита!**

Ветчина, запеченная с сыром

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г ветчины; 200 г сыра твердых сортов; майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ветчину нарезать ломтиками толщиной 3–4 мм. Сыр натереть на крупной терке.

2. Все ломтики ветчины слегка смазать майонезом. На каждый ломтик выложить горсточку тертого сыра. Свернуть ломтик вдвое, заколоть деревянной зубочисткой.

3. Запекать в нагретой до температуры 180°С духовке до расплавления сыра.

"Фритта великолепная"

Христина Погодина, г. Нижний Новгород. **Это блюдо хорошо подавать с белым вином.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 6 яиц; 3 пучка петрушки; 250 г креветок; 1 лимон; 2 ст. л. тертого сыра; соль; молотый черный перец; рубленая зелень укропа; слив. и раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Зелень петрушки вымыть, крупно нарезать. Очистить лимон, отжать сок, 1/4 цедры натереть.

2. Яйца, петрушку, целые креветки, сыр, 1/4 часть сока лимона, натертую цедру соединить и перемешать.

3. На сковороде разогреть сливочное и растительное масло, вылить яичную смесь и жарить 1 мин. Затем переставить сковороду в нагретую до 220°С духовку и запекать до румяной корочки. Украсить рубл. укропом.

Салат "Мясной"



Мне 31 год, я замужем и, самое главное, я мама двух сыновей. Старшего зовут Женечкой, ему 4,5 года, а младшего – Гришенькой, ему 1 год. Предлагаю рецепт салата моей любимой свекрови, готовить его она научилась у своей мамы. Нужно: 300 г мякоти говядины; 300 г соленых огурцов; 300 г лука; соль, молотый черный перец по вкусу; растительное масло для жарки; сметана для заправки. Говядину нарезать соломкой, растительное масло нагреть в сковороде, обжарить говядину до румяной корочки, затем влить немного воды и тушить 30 мин. Огурцы нарезать соломкой, лук нарезать полукольцами и обжарить. Мясо, лук, огурцы соединить, поперчить, посолить и перемешать. Надеюсь, мой салат придется хозяйкам по вкусу.

Гульнара Шепелева, г. Уфа.



Ольга Осокина, г. Уфа. **Приготовление займет считанные минуты, результат порадует.**

Сырно-тминные слойки

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г замороженного слоеного теста
● 1–2 яйца
● 100 г сыра твердых сортов
● 1 ст. л. тмина
● растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто разморозить, тонко раскатать в длину на посыпанной мукой поверхности стола. Яйцо взбить и смазать им поверхность теста. Сыр натереть на мелкой терке.

2. Посыпать тесто сыром и тмином. Сложить тесто пополам, снова смазать яйцом, посыпать сыром и тмином. Повторить еще раз.

3. Тесто нарезать на узкие полоски (примерно 1 см), каждую полоску скрутить спиралью.

4. Уложить на смазанный раст. маслом противень и выпекать до готовности в нагретой до 180°С духовке.

Альпийские яйца



Светлана Малеева, г. Новороссийск. **Хочу поделиться рецептом очень простого, но очень интересного и вкусного блюда.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 6 крупных яиц
● 50 г сыра твердых сортов
● 1 ст. л. сливочного масла
● 2 ст. л. нарезанного зеленого лука
● соль, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр натереть на средней терке. Керамическую форму для запекания густо смазать сливочным маслом. Дно покрыть половиной тертого сыра.

2. Яйца аккуратно разбить на сыр, приправить солью и молотым черным перцем, сверху посыпать оставшимся сыром, полностью покрыв яйца.

3. Поставить форму с яйцами в центр предварительно нагретой до температуры 180°С духовки. Запекать в течение 12–15 мин.

4. Перед тем как подавать блюдо на стол, посыпать его зеленым луком. Приятного аппетита!



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4

Анастасия Соколова, г. Москва. **Мой друг несколько лет работал на Кубе и привез оттуда этот вкусный рецепт.**

Куриные окорочка по-кубински

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 куриных окорочка; 3 ч. л. приправы карри; 1 ч. л. молотой паприки; 0,5 ч. л. черного молотого перца; 200 мл раст. масла; соль по вкусу

● **Для гарнира:** 200 г длиннозерного риса; 0,5 л куриного бульона; 1 луковица; 1 кислое яблоко; по 1 стручку сладкого красного и желтого перца; 2 ст. л. сухого белого вина; 100 мл сливок; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить маринад. Смешать 1 ч. л. приправы карри с 1 ч. л. паприки и 3 ст. л. раст. масла. Добавить черный молотый перец, соль по вкусу, перемешать.

2. Окорочка помыть, обсушить, обмазать маринадом, накрыть крышкой, оставить мариноваться на 15 мин.

3. На плоской сковороде разогреть до кипения 4 ст. л. раст. масла, выложить замаринованные окорочка. Жарить на сильном огне, переворачивая до образования румяной корочки. Убавить огонь и жарить еще 20 мин. Окорочка выложить в нагретую кастрюлю, накрыть крышкой, поставить в теплое место.

4. Приготовить гарнир. Рис помыть, залить куриным бульоном, варить до выпаривания жидкости. Лук очистить, нарезать кольцами. У яблока и перцев удалить семена, нарезать кубиками. Выложить овощи на сковороду с раст. маслом, слегка обжарить. Добавить сливки, вино, рис, карри, тушить 7 мин. Посолить и поперчить по вкусу.

5. Выложить горячий гарнир на тарелки вместе с окорочками, украсить зеленью.

Ирина Жукова советует

● Время приготовления блюда сократится, если окорочка замариновать заранее, поставив на ночь в холодильник.

● Вкус будет пикантнее, если добавить в маринад немного соевого соуса.

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6–8

Светлана Николаенко, Краснодарский край. **Мой муж ловит рыбу и вкусно готовит, вот его козырное блюдо!**

Лопарь из судака и картофеля

ПОНАДОБИТСЯ

● 1–2 кг свежего судака
● 2 луковицы
● 1 морковь
● 1 кг картофеля
● специи для рыбы
● соль; перец; раст. масло
● зеленый лук, укроп, помидоры черри, соленый огурец для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу очистить, выпотрошить, удалить кости, вымыть под струей воды.

2. Нарезать филе на небольшие куски. Посолить, поперчить, посыпать приправой для рыбы, перемешать.

3. Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками. Слегка посолить, сбрызнуть растительным маслом, перемешать.

4. Лук и морковь очистить, помыть. Морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать. Пассеровать вместе на раст. масле около 5 мин.

5. В смазанную раст. маслом форму для запекания выложить слоями: слой картофеля – лук с морковью – слой рыбы – слой картофеля – слой рыбы – слой картофеля. Залить 0,5 стак. горячей воды.

6. Запекать в нагретой до температуры 180°С духовке в течение 30–40 мин. Готовую запеканку выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью, украсить овощами.

Ирина Жукова советует

● Рыбное филе перед запеканием нужно сбрызнуть лимонным соком, это улучшит вкус и аромат блюда.

● Если для этого блюда заранее отварить картофель в кожуре и очистить, время приготовления значительно сократится.

● Заливать рыбную запеканку можно не только водой, но и рыбным бульоном, а также смесью из 0,5 стак. молока и 1 яйца, взбитых вилкой.

● Вместо картофеля для этого блюда можно использовать сваренный до полуготовности рис.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 2–4

Светлана Королева, г. Таганрог. **Какой же обед без салата, особенно летом! Посылаю свой рецепт.**

Салат из овощей и яиц по-ковбойски

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 помидора; 2 картофелины; 1 луковица; 3 яйца; 100 г стеблей сельдерея; соль, перец по вкусу; листья салата для украшения

● **Для заправки:** 100 мл раст. масла; 2 зубчика чеснока; листики мяты, мелиссы, базилика, василька, сельдерея; сок лимона; сахар; соль; перец; 2 ч. л. готовой горчицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Заранее приготовить салатную заправку. **Заправка №1.** В стеклянную банку налить раст. масло. Листики мяты, базилика, сельдерея, василька, мелиссы помыть, мелко порубить, соединить с раст. маслом. Чеснок очистить, порубить, выложить в банку, добавить сок лимона по вкусу. Закрыть банку крышкой, встряхнуть. Дать настояться 12 ч.

2. Заправка №2. Смешать сок лимона, раст. масло, сахар, перец, 2 ч. л. готовой горчицы. Настаивать 30 мин.

3. Картофель сварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками. Яйца сварить, охладить, очистить, также нарезать кружочками.

4. Помидоры обдать кипятком. Снять кожицу, нарезать кружками. Стебли сельдерея нарезать соломкой, очищенный лук — кольцами. Листья салата вымыть, обсушить.

5. На блюдо с листьями салата выкладывать все компоненты: картофель, лук помидоры, яйца, сельдерей, сверху полить любой салатной заправкой и подавать. Вкусно, полезно и сытно!

Ирина Жукова советует

● **Такие салатные заправки подойдут для всех салатов из свежих овощей и зелени.**

● **Чтобы сделать салат более легким, замените картофель сладким перцем, а чтобы он стал более сытным, добавьте любые рыбные консервы.**

Фото: О. Кулагин (1)



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 3–6

Виктория Студеннова, пос. Красный Ключ, Респ. Татарстан. **Готовить эту закуску меня научила моя мама.**

Слоеные тарталетки с грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для тарталеток:** 400 г замороженного слоеного теста; раст. масло для выпекания

● **Для жюльена:** 300 г сухих грибов; 2 луковицы; 100 г жирной сметаны; 1 ст. л. сливочного масла; 150 г сыра твердых сортов

● **Для украшения:** зелень; листья салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто разморозить, нарезать на квадраты по размеру формочек для кексов. Формочки смазать растительным маслом. Выложить тесто в формочки, распределить по бортикам. Поставить формочки на противень.

2. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 15–20 мин. Готовые тарталетки вынуть из формочек и выложить на противень, смоченный холодной водой.

3. Приготовить жюльен. Сухие грибы залить горячей водой на 30 мин. Затем воду слить, грибы вынуть, мелко нарезать. Луковицы очистить, нашинковать. Выложить грибы и лук на нагретую сковороду со сливочным маслом, жарить 10 мин, посолить, поперчить, перемешать. Добавить сметану, еще раз перемешать, тушить 5 мин.

4. Готовый жюльен снять с огня, слегка охладить. Выложить жюльен в испеченные тарталетки. Сыр натереть на мелкой терке. Посыпать жюльен тертым сыром.

5. Поставить противень с тарталетками в духовку. Запекать 5–7 мин при 200°С до расплавления сыра. Вынуть из духовки, выложить на блюдо, украсить зеленью, салатом.

Ирина Жукова советует

● **Тарталетки можно наполнить любым салатом с майонезом, а также тертым сыром, смешанным с зеленью и чесноком, или печеночным паштетом.**

● **Украсить закуску можно маслинами, оливками.**



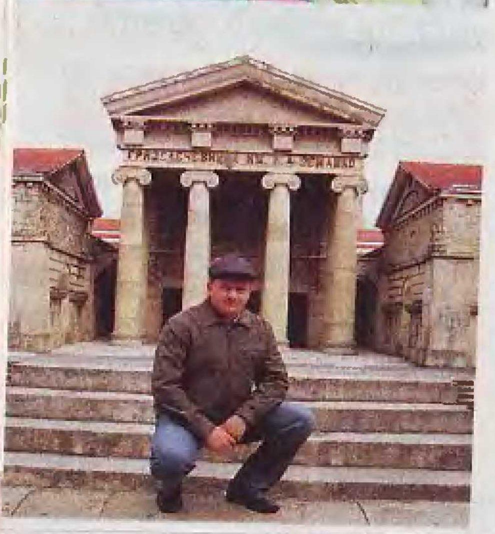
У нас на Кавказе



Мне бы хотелось, чтобы каждый человек смог приехать в наш маленький и уютный городок отдохнуть, насладиться чудесными пейзажами, подышать чистым горным воздухом, попробовать целебной минеральной воды и укрепить свое здоровье. Ведь все, наверное, слышали о чудесной воде ессентуки, имя которой носит наш город-курорт.

Татьяна Мешкова, г. Ессентуки

Ессентуки — мой родной город, здесь я встретила любимого человека, вышла замуж и родила доченьку Анечку, в сентябре ей исполнится годик. Находится город в районе Кавказских Минеральных Вод, который считается курортной жемчужиной России. Освоение этого района началось с 1780 года, а город Ессентуки был основан в 1798 году. С тех пор он вырос, стал популярным курортом. Здесь 29 санаториев и 5 гостиниц. Он славится источниками "Ессентуки-17" и "Ессентуки-4", целебная минеральная вода которых используется как питьевое лечение, а также для ванн и ингаляций. У нас находится и одна из известных грязелечебниц Европы, где применяют грязь Тамбуканского озера. Лечение на нашем курорте рекомендуется тем, кто страдает болезнями органов пищеварения, нервной системы, кожи. Здесь есть специальные санатории для лечения детей и взрослых, страдающих сахарным диабетом.



Мой муж у городской грязелечебницы



Храм Петра и Павла



Китайский садик в главном парке



Такие цветники в наших парках



Концертный зал им. Ф. Шаляпина

Курорт расположен в полосе предгорий Кавказа. В окрестностях много виноградников и садов. В городе два парка: Главный и Победы. Цветники, тенистые аллеи, беседки, фонтаны приглашают к отдыху. В парке Победы горит Вечный огонь в память о жителях, погибших в гражданской и Великой Отечественной войнах. А совсем недавно главную площадь Ессентуков украсил самый крупный на юге России фонтан. Каждую минуту в небо взметается около 10 тонн воды. Благодаря светодиодным фонарям вода играет всеми цветами радуги. В честь открытия фонтана в Ессентуках устроили грандиозные гуляния и фейерверк. Уникальность фонтана в том, что он без чаши. Площадь, на которой соорудили фонтан, осталась совершенно целой, и по ней можно ходить.

Шашлык заказывали?

Мы живем на Кавказе, и в местной кухне много овощей, фруктов и мяса. Из мясных блюд самые популярные у жителей — шашлык по-кавказски и печеный люля-кебаб. Они готовятся на огне на шампурах. Как мариновать и делать шашлык знают все. Но не всем известно, что лучший шашлык получается из молодой баранины. Его подают с томатным соусом и сушеным барбарисом. Такой шашлык легко переваривается. Расскажу, как готовить люля-кебаб. Берем 500 г фарша из баранины, 1 луковицу, рубленую зелень петрушки и кинзы, перец, соль, специи по вкусу. Все хорошо перемешиваем.

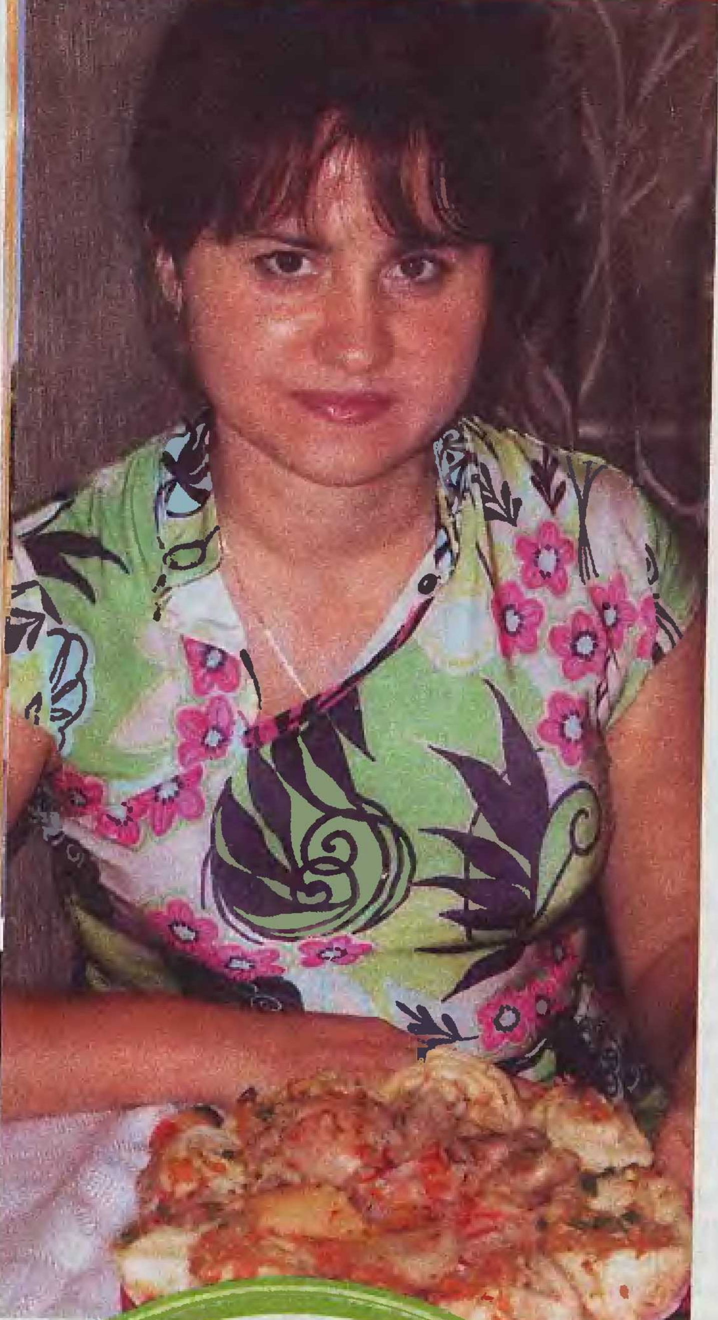
Чтобы фарш без хлеба и яйца не развалился при жарке, его надо хорошо отбить, то есть взять весь фарш в руки и с силой ударять всю массу об стол 8–10 мин. Накрыть пищевой пленкой и поставить на 1 ч в холодильник. Затем вылепить из фарша колбаски длиной 12 см, нанизать на шампуры. Жарить на углях, или на раскаленной сковороде, или на электрогриле, постоянно переворачивая, около 20 мин. Запивать нашей целебной минеральной водой.



Мои родственники в парке

Пишите нам!

Расскажи об истории и кулинарных традициях своего края. Не забудь фото и купон на с. 66. За публикацию рассказа получишь приз от редакции — 800 руб.



Горячо и сытно

Это блюдо готовили в семье прабабушки моего мужа. Она была немка. В семье оно передавалось по наследству, и меня научила его делать свекровь. Мне оно очень нравится: и вкусно, и сытно.

Елена Миллерова,
Ростовская обл.

"Штрули" по-немецки

ПОНАДОБИТСЯ
● 1 кг куриного мяса; 0,5 среднего кочана капусты; 7 картофелин; 1 морковь; 2 луковицы; молотый черный перец, соль, томатная паста, зеленый лук по вкусу
● **Для теста:** 2 стакана муки; 1 ст. л. сухих дрожжей; 1 ч. л. соли; 1 ч. л. сахара; 2 ст. л. раст. масла; 0,5 л теплой воды; 1 яйцо; 2 ст. л. сливочного масла для смазывания теста

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Замесить тесто. Дрожжи, соль, сахар, растительное масло, воду, яйцо соединить и перемешать. Всыпать муку, перемешать. Тесто убрать в теплое место.
2. Кусочки курицы положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, варить в подсоленной воде до полуготовности.
3. Положить на курицу рубленую капусту, добавить томатную пасту, тушить под крышкой 10 мин. На капусту положить половинку картофеля, тушить 15 мин.
4. Тесто обмять, разделить на кусочки, скатать шарики, каждый раскатать. Смазать маслом, посыпать перцем, свернуть рулетом, нарезать на кусочки шириной 5 см. Тесто выложить в кастрюлю на мясо и овощи. Тушить под крышкой 30 мин.
5. Лук, морковь нарезать, спассеровать на масле. Лук, морковь вместе с маслом вылить в кастрюлю. Посыпать рубленым зеленым луком. Приятного аппетита!

КОНКУРС!



Тебе нравится отправляться в кулинарное путешествие по разным странам? Пришли рецепт и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Елена Рындина, г. Владимир. **Ваш журнал всегда лежит на моем столике в гостиной. Когда забегает соседка, то непременно задерживается, чтобы обсудить последние кулинарные новинки.**

Украинские вареники

ПОНАДОБИТСЯ
● **Для теста:** 1 яйцо; 1 ч. л. соли; 2 стак. муки; 1 стак. воды
● **Для начинки:** 6 картофелин; 4 луковицы; 3 зубчика чеснока; соль, лавр. лист, черный перец горошком, раст. масло по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Замесить тесто, периодически смазывая руки растительным маслом. Тесто накрыть полотенцем.
2. Сделать начинку. Картофель очистить, разрезать на 4 части, отварить с лавровым листом и 4 горошинками черного перца, специи вынуть, сделать картоф. пюре, 2 луковицы нарезать, обжарить, добавить в пюре вместе с солью и растительным маслом.
3. Тесто раскатать до 2–3 мм, стаканом вырезать кружочки, начинить, хорошо защепить. Опустить в кипящую подсоленную воду, помешать ложкой, варить в течение10–15 мин. Оставшиеся луковицы нарезать и обжарить вместе с измельченным чесноком. На горячие вареники выложить лук с чесноком.

Американский салат

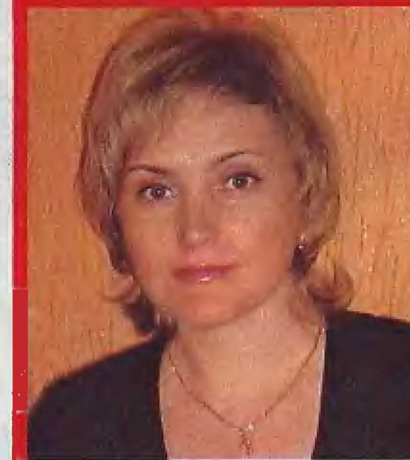


Елена Егорова, г. Самара. **Большое спасибо всем, кто присылает рецепты! Фантазия и кулинарные способности наших женщин вызывают огромное уважение.**

ПОНАДОБИТСЯ
● 2 апельсина ● 1 банка оливок, фарширов. паприкой

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Апельсины очистить и нарезать кубиками.
2. Из оливок слить жидкость, оливки аккуратно разрезать надвое поперек.
3. Апельсины, оливки соединить и хорошо перемешать. Салатик готов. Подавайте на стол!

Манты с тыквой



Елена Андриевская, г. Владимир. **Долгое время мы прожили в Казахстане, в г. Алматы. Я с удовольствием научилась готовить блюда казахской кухни, в том числе и манты. Попробуйте, очень вкусно!**

ПОНАДОБИТСЯ
● **Для теста:** 3–4 стакана муки; 1 яйцо; 1 стакан воды; щепотка соли
● **Для начинки:** 0,5 кг баранины; 0,5 кг тыквы; 4 луковицы; соль, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Замесить очень крутое тесто, накрыть полотенцем и оставить на 40–50 мин.
2. Сделать начинку. Мясо прокрутить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить мелко нарезанные лук и тыкву, посолить, поперчить, влить немного холодной воды и перемешать.
3. Из теста сформовать кружки. На середину выложить начинку, края защепить. Манты выложить на смазанную маслом решетку кастрюли-мантоварки. Варить на пару 50 мин. Манты полить растопленным сливочным маслом.

ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ



Все любят макароны



История изделий из тонко раскатанного и высушенного теста (макарон) насчитывает много сотен лет.

Екатерина Гаврилюк, г. Уссурийск

В средние века макароны были распространены на Сицилии, где в то время жили арабы. Именно они первыми стали высушивать раскатанные ленты теста на солнце, благодаря чему макароны приобрели очень ценные свойства — длительно храниться и не терять вкусовые достоинства. С XVI века по всей Италии создавались ассоциации изготовителей макарон со своими правилами и уставами. В России макароны появились чуть более 200 лет назад. При Петре I среди мастеров, завербованных для строительства судов, был итальянец по имени Фернандо. Большой любитель макарон, он передал секрет их приготовления русскому предпринимателю, у которого работал. Последний оценил выгоду нового изделия (макароны стоили в пять-шесть раз дороже самой лучшей муки) и наладил их домашнее производство.

Макароны под сладким соусом

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г макарон; 3 помидора; 1 красный болгарский перец; 100 г ветчины; 1 ч. л. сахара; 80 г слив. масла; 1 зубчик чеснока; соль, перец, по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ветчину нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле. Макароны отварить в подсолен. воде до готовности, добавить сливочное масло.

2. Чеснок, помидоры мелко нарезать, болгарский перец натереть на мелкой терке. Овощи выложить в сковороду, добавить сахар, немного воды, посолить, поперчить и тушить 10 мин. Положить ветчину и все перемешать. Макароны заправить соусом и подать на стол.

Фото: ЦФА "Бурда" (1)

Запеканка из макарон

Светлана Королева, пос. Магнитка, Челябинская обл. **Это мой сын Денис.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 пачки макарон быстрого приготовления; 100 г сыра; 2 яйца; 2 свежих помидора; соль по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В глубокую сковороду влить 1 стакан воды, макароны поломать и положить в сковороду, варить на тихом огне.

2. Сыр натереть на средней терке, помидоры нарезать кубиками. Сыр, яйца, помидоры соединить и перемешать.

3. Когда в сковороде выкипит вода, в макароны добавить немного растительного масла, залить яично-сырной смесью. Закрыть крышкой и жарить до образования золотистой корочки.



Пишите нам!

Любимый продукт номера в сентябре — яблоки. Пришли в редакцию рассказ с рецептом и фото. За публикацию рассказа получишь приз — 800 руб., рецепта — 500 руб. **Посмотри и заполни купон на с. 66!**



От мамы к дочке

Этот рецепт из далекого детства, мне он перешел от мамы, а теперь и моя дочь печет этот торт. Коржи можно испечь заранее. Получается 3 штуки. Удобно. Вкусно. Дешево.

Светлана Владимировна Владимирова, г. Ростов-на-Дону

Торт "Наполеон"

ПОНАДОБИТСЯ

На 3 торта:

- **Для коржей:** 4 стакана муки; 1,5 стакана сахара; 4 яйца; 100 мл молока; 125 г маргарина; щепотка соли; 0,5 ч. л. соды; растительное масло для выпекания
- **Для крема:** 2 л молока; 250 г сливочного масла; 3 ст. л. муки; 7 яиц; 4 стак. сахара; ванильный сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Яйца взбить с сахаром. Добавить молоко, соль, соду, растопленный маргарин, перемешать. Всыпать муку и замесить крутое тесто. Разделить на 21 часть. Очень тонко раскатать. Тарелкой вырезать круги диаметром 24 см.

2. Круги выпекать на смазанном маслом противне в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке в течение 7–10 мин. Обрезки также испечь (они пойдут на обсыпку).

3. Сделать крем. Молоко (1,9 л) вскипятить, добавить масло, яйца, сахар взбить. Муку размешать со 100 мл молока. Муку с молоком соединить со взбитыми яйцами, вновь взбить. Молоко с маслом вновь довести до кипения, добавить взбитую массу, варить, мешая, до загустения. Охладить, добавить ванильный сахар и перемешать.

4. Коржи промазать кремом и соединить (на каждый торт — 7 коржей).

5. Верхние коржи посыпать измельченными обрезками. Дать торту настояться в тепле, затем убрать в холодильник.

КОНКУРС!



Считаешь себя кулинаром со стажем? Твой опыт нужен молодым! Пришли свои рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз — 500 руб.

Нина Михайловна Горбунова, г. Истра. **Приятного аппетита!**

Сытные баранки под сыром

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г баранок
- 500 мл молока
- 300 г мясного фарша
- 1 луковица
- 100 г сыра
- растительное масло для выпекания
- соль, перец по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баранки замочить в молоке примерно на 30 мин.

2. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Лук соединить с фаршем, посолить, поперчить и перемешать. Сыр натереть на мелкой терке.

3. Противень смазать растительным маслом, выложить на него баранки. В каждую баранку положить горкой фарш. Посыпать тертым сыром.

4. Запекать в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке в течение 20–25 мин.

Канадские булочки

Татьяна Петровна Палкина, г. Сысерть. **На фото я и моя внученька Кристиночка.**

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 2 яйца
- 25 г сырых дрожжей
- 100 мл молока
- 125 г маргарина
- 2 ст. л. сахара
- 2 стакана муки

Для начинки:

- мак, грецкие орехи, изюм, сахар по вкусу
- сливочное масло для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, дрожжи, молоко, маргарин, сахар, муку соединить и замесить не очень крутое тесто. Разделить на 3 части. Каждую часть раскатать, смазать сливочным маслом и посыпать сахаром. На один корж посыпать мак. На второй положить изюм, на третий корж — рубленые орехи.

2. Коржи соединить, скрутить рулетом, нарезать на кусочки толщиной 2 см. Оставить на 2 ч.

3. Выпекать в предварительно нагретой до 200°С духовке в течение 20 мин.



Закуска "Восторг"



Анна Васильевна Савченко, г. Воронеж. **Отправляю рецепт вкусной закуски, которая найдет место на вашем столе.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кочан цветной капусты
- 500 г свиного фарша
- 100 г майонеза
- 100 г сметаны
- 2 яйца
- 200 г панировочных сухарей
- 1 луковица
- 0,5 л растительного масла для жарки
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Цветную капусту хорошо промыть, затем разобрать на соцветия, варить в подсоленной воде в течение 10 мин. Лук очистить и мелко нарезать. Лук соединить с фаршем и яйцами. Посолить, поперчить и хорошо перемешать.

2. Каждое соцветие облепить фаршем. Майонез соединить со сметаной, взбить миксером. Каждое соцветие окунуть в смесь, посыпать сухарями, обжарить в кипящем масле. Выложить на тарелку, украсить по желанию.

С ВЫДУМКОЙ



Цветы на стол!

Попробуйте приготовить по моему рецепту сахарные лилии, они у вас обязательно получатся!

Елена Дубровская, г. Самара

Украшение для торта "Лилии"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 стакана сахарной пудры; 1 ст. л. желатина; 5 ст. л. холодной воды; 2 ст. л. крахмала; 2 ст. л. лимонного сока; пищевые красители; растопленный шоколад



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желатин всыпать в холодную воду, оставить на 20 мин, растопить желатин на водяной бане, не кипятить.

2. Сахарную пудру (1,75 стакана), крахмал просеять, добавить лимонный сок, желатин и замесить мастику. Убрать в холодильник на 20 мин. Тонко раскатать, подсыпая пудру. Вырезать лепестки и листочки, скрутить их на фольге, придавая изогнутую форму. Из кусочка мастики слепить пестики цветков. Убрать в холодильник до застывания, а затем раскрасить пищевыми красителями. Тычинки можно сделать из ниток, опущенных в сахарный сироп, а кончик покрыть темным шоколадом.

3. Сборка. Из фольги сделать маленькие кулечки, положить в ячейки от яиц. В кулечки налить немного растопленного шоколада (белого, темного), вставить лепестки, пестики, тычинки и оставить до застывания шоколада. Лилии можно приготовить заранее, а неиспользованную мастику хранить в холодильнике, завернув предварительно в пленку.

Желе из протертых ягод

Ольга Авдонина, г. Кинешма. **И вкусно, и забавно!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 150 г ягод (малина, смородина и т. д.); 150 г сахара; 30 г желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

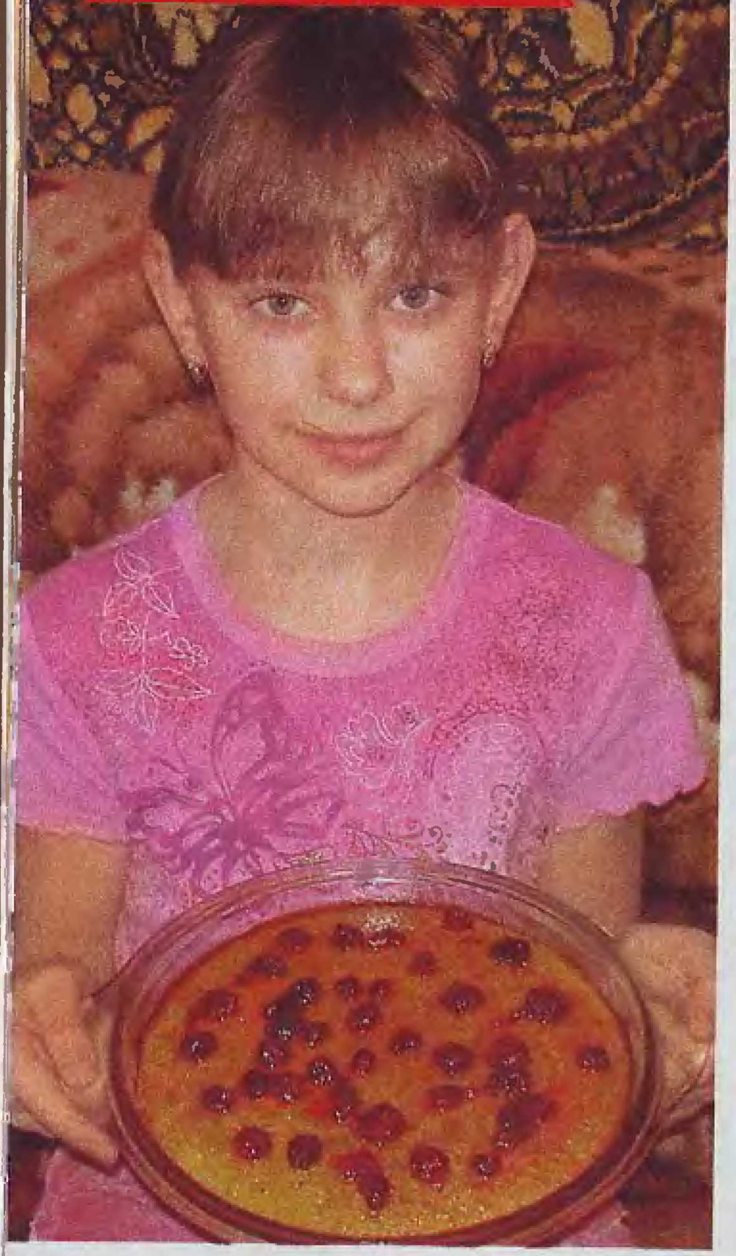
1. Ягоды протереть через сито. Сок перелить в банку, остатки залить 2 стаканами горячей воды, варить 10 мин. Отвар процедить, растворить в нем сахар, довести до кипения, аккуратно ввести в него желатин, перемешать.



2. Остудить до комнатной температуры и соединить с ягодным соком, процедить и разлить в формы. Поставить в холодильник.

Пишите нам!

Сможешь украсить блюдо и накрыть стол так, что тебе позавидует опытный кулинар? Тогда присылай нам письмо с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь от нас приз — 500 руб.



И просто, и легко!

У меня есть рецепт манника, который готовится быстро и требует небольших затрат на продукты. Я уверена, что он понравится и пригодится многим хозяюшкам. Мой манник пекут даже дочери без моего участия. На фото дочь Настена с только что выпеченным манником!

Елена Истомина, г. Иркутск

Манник на сметане

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан сахара; 1 стакан сметаны; 3 яйца; 0,5 ч. л. гашеной соды; 1 стакан манной крупы; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар и сметану соединить и хорошо перемешать. Вбить яйца и вновь перемешать.
2. Добавить гашеную соду, всыпать манную крупу, хорошо перемешать.
3. Массу вылить в смазанную растительным маслом форму для выпекания.
4. Выпекать в предварительно нагретой до 200°С духовке 20 мин.

КОНКУРС!



Учишься готовить, помогая маме на кухне? Тогда пришли в редакцию рецепты вместе с фото. В купоне на с. 66 укажи данные родителей. За публикацию получишь от нас 500 руб.

Бутерброд "Пустячок"

Юля Корячкина, г. Волгореченск



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 кусочка белого хлеба; 1 помидор; 4 ст. л. майонеза; 50 г сыра; раст. масло; рубленая зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидор нарезать кружочками, сыр — пластинами. Хлеб выложить на смазанный маслом противень.
2. На кусочки хлеба положить по 2 кружочка помидора, на них — сыр. Смазать майонезом. Обжарить на сковороде. Посыпать зеленью.



Кристина Филимонова, г. Ульяновск. **Мне 11 лет, и я очень люблю яблоки. Мне нравится готовить из них что-нибудь вкусненькое.**

Пирог "Яблочная фантазия"



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яйца; 1 стакан сахара; 1 стакан простокваши; 2 стакана муки; 0,5 ч. л. гашеной соды; 5 яблок; 0,5 стак. изюма; ванильный сахар, сахарная пудра по вкусу; раст. масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, сахар соединить и взбить. Добавить простоквашу, муку, ванильный сахар, соду и тщательно перемешать.
2. Противень смазать раст. маслом. На противень мелко нарезать яблоки, положить распаренный изюм. Залить тестом и поставить в нагретую до 180°С духовку на 30 мин. Пирог остудить до комнатной температуры и посыпать сахарной пудрой.

Пирог "Вкусный" с черникой



Юля Блохина, Владимирская обл. **Мне 7 лет. Я очень люблю, как готовит моя мама. А этот пирог я уже делаю сама. Он очень вкусный.**

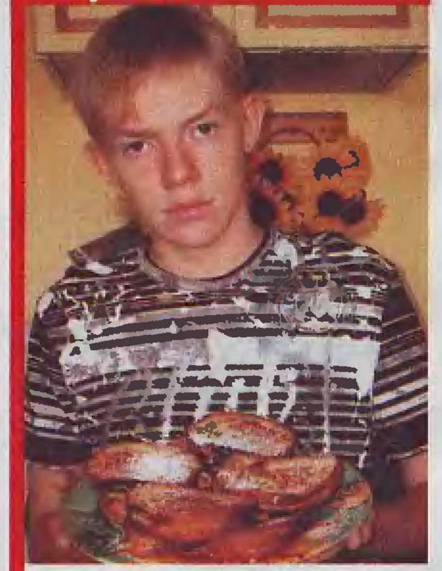
ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стак. кефира; 1 стак. сахара; 0,5 ч. л. гашеной соды; щепотка соли; 2 яйца; 1,5 стак. муки; 3 яблока; 200 г черники; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кефир, сахар, соль, яйца, соду, муку соединить и хорошо перемешать.
2. Форму для выпекания смазать маслом. Нарезать в нее яблоки, залить тестом, сверху посыпать черникой.
3. Выпекать пирог в нагретой до 180°С духовке 30 мин. Приятного аппетита!

Ленивые пирожки



Станислав Шевченко, г. Воронеж. **Мне 15 лет. Я отличник, победитель многих филологических олимпиад. Когда мама, уставшая, приходит с работы, ее пост у плиты спешу занять я.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 батон белого хлеба
● 1 шоколадный плавленый сырок
● 2 яйца
● 150 мл молока
● сахарная пудра для обсыпки
● растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Батон нарезать на кусочки толщиной 1,5 см, сыр нарезать на тонкие пластины. Яйца взбить с молоком.
2. На кусочек хлеба положить пластинку сыра и накрыть другим кусочком хлеба. Обмакнуть в смесь из яиц и молока.
3. Обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Охладить, посыпать сахарной пудрой и подать на стол.



Тортики и кексы

Я очень люблю готовить — это увлечение у нас семейное. Рецептов в моей коллекции очень много, но есть среди них самые любимые. Например, этот торт.

Анна Труш, г. Владивосток

Торт "Лакомка"

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста:
● 5 яиц; 1,5 стакана сахара; 3 стакана муки; 1,5 стакана сметаны; 1 банка сгущенного молока; 1 ч. л. соды

Для крема:
● 3 яйца; 1,5 стакана сахара;1,5 стакана молока; 450 г сливочного масла; ванильный сахар по вкусу

Для глазури:
● 3 ст. л. сметаны; 3 ч. л. какао; 4,5 ст. л. сахара; 50 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить все ингредиенты для теста и замесить его. Выложить в две смазанные маслом формы.

2. Выпекать коржи в нагретой до температуры 200°С духовке в течение 25 мин. Коржи охладить, края аккуратно обрезать и раскрошить. Каждый корж разрезать на 2 коржа.

3. Сделать крем. Яйца, сахар соединить и взбить. Добавить молоко и перемешать, затем получившуюся смесь поставить на огонь. Помешивая, довести до кипения, снять с плиты и охладить. Сливочное масло взбить, в масло постепенно добавить яичную массу, ванильный сахар и хорошо перемешать.

4. Сварить глазурь. Все ингредиенты, кроме сливочного масла, сварить до загустения, добавить масло, помешивая, вновь варить до загустения.

5. Коржи промазать кремом и соединить. Верх торта залить глазурью, края также промазать кремом и посыпать бисквитной крошкой.

КОНКУРС!



Любишь печь сладкое и угощать домашних? Поделись своим рецептом! Пришли его в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Анна Филимонова, Московская обл. **Я давно читаю ваш журнал и вот тоже решила поделиться своим фирменным кексиком.**

Лимонный кекс

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2 стак. муки; 1 стак. сахара; 200 г размягченного слив. масла; 1 лимон; 1 ч. л. куркумы; 4 яйца; 1 ч. л. соды; ванил. сахар по вкусу

● **Для украшения:** кулинарная обсыпка

● **Для пропитки:** 4 ч. л. лимон. сока; 6 ч. л. сахар. пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Цедру лимона натереть на мелкой терке, сок отжать. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, ванильным сахаром, куркумой, желтками, лимонным соком и цедрой.

2. Муку, соду перемешать и добавить в лимон. смесь. Белки взбить и ввести в тесто.

3. Форму для выпекания смазать маслом, чуть обсыпать мукой. Выпекать в нагретой до 180°С духовке около 1 ч.

4. Сделать пропитку. Лимон. сок размешать с сахарной пудрой. Облить пропиткой еще горячий кекс. Украсить кулинарной обсыпкой.

Творожный хрустик



Марина Казина, г. Москва

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг творога; 250 г слив. масла; 4 яйца; 1 упак. сухой смеси для кекса; 4 ст. л. сахара; щепотка соли; ванил. сахар; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог, сахар, яйца, соль, ванильный сахар соединить и перемешать.

2. Дно и бортики высокой формы для выпекания обильно натереть слив. маслом (100 г). Творожную массу выкладывать слоями, чередуя с сухой смесью. Верх должен быть из сухой смеси. Остальное слив. масло натереть и посыпать сверху.

3. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин.

Венское тесто



Наталья Кобзева, г. Владикавказ. **Из этого теста можно делать куличи, булочки, рулеты, пирожки — оно универсальное.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **На 4 пирога:** 1,5 кг муки; 200 г маргарина; 200 г сметаны; 2 стак. сахара; 10 яиц; 50 г свежих дрожжей; 1 л молока; 3 ст. л. растит. масла; ванильный сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать опару. Дрожжи, 1 ст. л. сахара, 100 мл теплого молока; 2 ст. л. муки соединить, перемешать и поставить в теплое место на 20 мин.

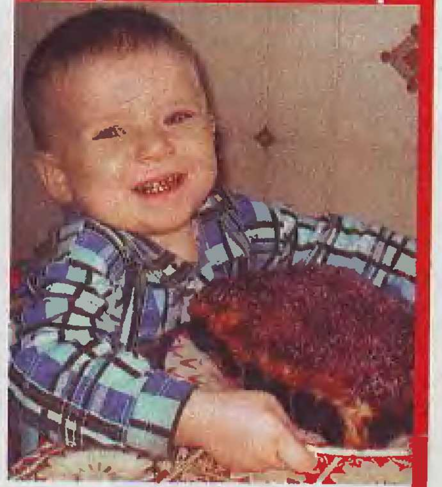
2. Маргарин соединить со сметаной, сахар взбить с яйцами. Опару соединить с маргаринной смесью и взбитыми яйцами, хорошо перемешать.

3. Оставшееся молоко подогреть до комнатной температуры и влить в смесь. Всыпать муку и замесить тесто.

4. Растительное масло налить в руки и вымешивать тесто, пока оно не начнет отставать от рук. Оставить тесто на 40 мин. Как поднимется, обмять. Можно формовать изделия.



Орехово-морковный торт



Евгений Костомаров, г. Салават. **На фото мой сын Данил.**

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
● 4 яйца; 1,5 стакана муки; 1 стакан сахара; 1 стакан тертой моркови; 1 ч. л. гашеной соды; 1 ч. л. разрыхлителя; растительное масло для выпекания

Для крема:
● 1 стакан рубленого арахиса; 25 г тертого шоколада; 1 банка сгущенки; 250 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить ингредиенты для теста, хорошо перемешать. Выложить тесто в 2 смазанные растительным маслом формы. Выпекать коржи в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке в течение 20–25 мин.

2. Сделать крем. Масло взбить, постепенно добавить шоколад, сгущенку, орехи и перемешать.

3. Один корж промазать кремом, накрыть вторым коржом. Торт украсить по желанию.



Светлана Лыфарь, г. Брест. **У меня недавно был день рождения, а в этот день не обойтись без торта.**

Торт "Фруктовый рай"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 4 яйца; 1 стакан сахара; 0,5 ч. л. крахмала; 1 стакан муки; любые фрукты для начинки
● **Для крема:** 0,5 кг сметаны; 100 г сахара; 20 г желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, сахар взбить, добавить муку, крахмал, перемешать. Тесто выложить в форму, выпекать в духовке при 200°С 25 мин. Остудить разрезать на 2 коржа, нарезать их кубиками.

2. Сделать крем. Желатин замочить в 2/3 стак. холодной воды. Как набухнет, подогреть, помешивая, до растворения. Остудить. Сметану взбить с сахаром и ввести струйкой желатин.

3. Собрать торт. В форму первым слоем выложить нарезанные фрукты. Затем, обмакивая кусочки бисквита в крем, выложить их на фрукты. Полить кремом. Затем опять фрукты, бисквит, крем и т. д. Последний слой — бисквит, залитый кремом.

Вишневый торт с орехами

Елена Колб, г. Борисов. **На фотографии мой племянник Артемка — он очень любит тортики.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 30 г паниров. сухарей; 3 яйца; 1 стак. сахара; 100 г рубл. орехов; 1 пак. разрыхлителя; 2 ч. л. какао; 1 банка вишн. компота (700 г); 125 мл 30-процентных сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с 3/4 стак. сахара, добавить орехи, сухари, разрыхлитель. Форму для выпекания выстлать бумагой, выложить массу и распределить. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 45 мин.

2. Корж остудить, смочить вишн. компотом. Сверху разложить вишни. Сливки взбить с 1 ст. л. сахара, покрыть торт, посыпать какао.

Вафли "Лакомка"



Я пекла вафельки по разным рецептам, но больше всего мне нравится этот. Готовлю я в вафельнице, которой уже лет 20. Необходимо: 5 ст. л. муки (с верхом); 5 яиц; 150 г сахара; 200 г маргарина. Из этого количества продуктов получится 25–28 вафель. Растопленный и остуженный маргарин надо перемешать с сахаром, яйцами и мукой и взбить до густой, как на оладьи, массы. Затем нагреть вафельницу на огне, слегка смазать маслом и ложкой налить массу на одну половинку вафельницы и, быстро поворачивая вафельницу, разровнять тесто, закрыть второй половинкой формы (полуформы не следует дополнительно прижимать), выпекать с двух сторон до золотистого цвета, горячую вафельку быстро свернуть в трубочку. После приготовления трубочки можно заполнить любым кремом.

Наталья Фатеева, г. Ставрополь

Елена Шаламова, г. Петропавловск. **Предлагаю испечь к вечернему чаю очень вкусный и нежный пирог, рецепт которого узнала совсем недавно. Сочетание творожной массы и чернослива придает пирогу замечательный вкус с чуть заметной кислинкой.**



Пирог "Нежное облако"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 3 яйца; 100 г сахара; 3 ст. л. муки; 2 ст. л. крахмала; 1 ч. л. разрыхлителя; раст. масло, панировочные сухари для выпекания
● **Для начинки:** 250 г творожной массы; 250 г 20-процентн. сметаны; 100 г сахара; 200 г чернослива; 30 г желатина; шоколад для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Яйца, сахар, муку, крахмал, разрыхлитель взбить. Вылить тесто в смазан. маслом и посыпан. сухарями форму. Выпекать при 180°С 30 мин.

2. Сделать начинку. Чернослив нарезать. Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды, а затем нагреть, чтобы он полностью растворился (не кипятить). Перемешать творожную массу, сметану, сахар и чернослив. Добавить разведенный желатин, все тщательно перемешать.

3. На выпечен. корж прямо в форме выложить творожно-сметанную массу, разровнять и поставить в холодильник до полного ее застывания. Перед подачей на стол вынуть пирог из формы и посыпать его тертым шоколадом.

Персиковый торт



Наталия Шабанова, г. Саратов. **На фото я с дочкой Полиной.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для коржа:** 400 г песочн. печенья; 150 г слив. масла
● **Для начинки:** 0,5 кг творога; 100 г сахара; ванил. сахар; 1 стак. сливок; цедра и сок 0,5 апельсина; 20 г желатина; консервированные персики
● **Для украшения:** 250 г консервир. персиков; 3 ст. л. рубл. грецких орехов; 1 пакетик заливки для тортов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печенье измельчить, смешать с размягченным маслом и выложить в разъемную форму, 1/4 часть персиков измельчить. Творог, сахар, ванил. сахар, апельсин. цедру и сок перемешать. Добавить измельченные персики, перемешать.

2. Сливки взбить. Желатин замочить в холодной кипяченой воде, оставить на 30 мин, затем, помешивая, распустить на водяной бане. Желатин и сливки перемешать с творожной массой. Форму заполнить приготовленной массой и поставить в холодильник на 2–3 ч.

3. Украсить торт оставшимися персиками, заливкой. Края торта обсыпать грецкими орехами.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6–8

Светлана Фетисова, Московская обл. **Этот торт я готовила на юбилей своей тети. Он всем гостям запомнился.**

Торт "Поленница" с вишней

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 300 г маргарина; 3 стак. муки; 160 г сметаны; 1 яйцо; 1/2 ч. л. соды; 3/4 стак. сахара
- **Для крема:** 200 г слив. масла; 1 стак. сахара; 0,5 стак. молока; 1 пакетик ванильного сахара; 2 яйца
- **Для начинки:** 700 г консервированной вишни без косточек, сахар по вкусу; шоколад для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из всех ингредиентов замесить тесто (соду погасить уксусом). Тесто разделить на 15 частей, скатать шарики, поставить на 2 ч в холодильник.

2. Вишни из банки откинуть на сито, сок собрать, оставить для компота.

3. Приготовить крем. Сахар растереть с яйцами. Влить молоко и, постоянно помешивания, довести до кипения. Снять с огня и охладить. Взбить сливочное масло, перемешать с яично-молочной смесью.

4. Из 15 шариков теста раскатать прямоугольные пласты. На каждый выложить несколько ягод вишни, посыпать сахаром, свернуть трубочкой.

5. Трубочки выложить на противень, выстланный бумагой для выпекания. Выпекать 15–20 мин в духовке, нагретой до 200°С. Вынуть и охладить.

6. Выкладывать трубочки на блюдо слоями, строя домик, каждый слой смазывая кремом: 5 трубочек – 4 трубочки – 3 – 2 – 1. Сверху обильно смазать остатками крема, украсить вишней, посыпать тертым шоколадом.

Ирина Жукова советует

- **Вместо консервированых ягод вишни летом можно взять свежие или замороженные.**
- **В заварной крем для лучшего загустения нужно добавить 1 ст. л. муки.**

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6–8

Людмила Филягина, г. Казань. **Это придумала моя дочка. Она делает пиццу не только с колбасой, но и с клубникой.**

Клубничная пицца

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 1,5 стак. муки; 1 стак. молока; 1 ст. л. сахара; 2 ст. л. слив. масла; 4 яйца; 1 пакетик ванил. сахара
- **Для начинки:** 400 г свежей клубники; 100 г сахарной пудры; листики мяты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить тесто. Взбить миксером яйца с молоком и сахаром. Продолжая взбивать, добавить в смесь муку и ванил. сахар, 1 ст. л. сливочного масла.

2. Ягоды клубники помыть, перебрать, обсушить на бумажном полотенце, нарезать каждую на 4 части.

3. В духовку, нагретую до 220°С, поставить круглую форму для выпечки на 3 мин для разогрева. Вынуть форму, смазать 1 ст. л. сливочного масла, распределить масло по всей поверхности формы и бортикам.

4. Вылить тесто в нагретую и смазанную маслом форму, сверху выложить большую часть нарезанных ягод, оставив немного для украшения. Выпекать пиццу 20–25 мин в духовке при 200°С.

5. Готовую пиццу достать из духовки, слегка остудить, вынуть из формы, украсить нарезанной клубникой, листиками мяты, посыпать сах. пудрой, нарезать на порции.

Ирина Жукова советует

- **Сладкую пиццу можно выпекать с любыми свежими ягодами без косточек и фруктами, а также с вареньем.**
- **Сверху эту выпечку можно украсить готовыми взбитыми сливками, заварным кремом или вареной сгущенкой.**
- **Чтобы тесто было пышнее, белки и желтки следует взбивать отдельно (желтки с сахаром, а белки с щепоткой соли), а потом соединить и перемешать с остальными компонентами. Взбивать белки и желтки нужно в сухой посуде.**

Соус из ракового масла

Этот старинный рецепт мне достался от моей бабушки.

Скорлупки, оставшиеся от раков, не надо выбрасывать. Их нужно вымыть, высушить истолочь и сделать раковое масло.

Для его приготовления нужно взять полную тарелочку толченых скорлупок, высыпать в кастрюльку, налить воды, чтобы она покрыла скорлупки. Влить 1 ст. л. растительного масла и варить на медленном огне 45 мин, снимая пену (из нее делается масло). Пену надо процедить через ситечко. Дать снова покипеть 2 ч. Остудить и хранить в закрытых банках. Это одна из вкуснейших приправ ко многим блюдам.

Татьяна Скоробогатова, г. Москва

О тесте и курице

Фруктовый пирог будет особенно сочным, если под фрукты положить слой творога.

● Изделия из пресного теста будут рассыпчатыми, если в тесто добавить 1 ч. л. коньяка.

● У курицы будет хрустящая корочка, если перед готовкой проколоть кожу птицы в нескольких местах.

Мария Беляева, г. Пермь

Молоко и соль

Если молоко пригорело, добавьте в него немного соли и поставьте в холодную воду. Вкус пригорелого молока исчезнет.

● Если вы пересолили тесто, замесите новую порцию без соли и соедините с пересоленной массой. Переслащенное тесто можно исправить таким же способом.

Мария Студенова, г. Самара

Чтобы нежным стало мясо...

Надеюсь, мои небольшие хитрости приготовления блюд из мяса пригодятся хозяйкам.

● Не размораживайте мясо в воде, с водой смывается ценный сок, в котором содержится белок.

● Мясо нужно всегда солить непосредственно перед приготовлением, в этом случае в нем сохраняется полезный сок.

● Мясо не прилипнет к сковороде, если в жир, на котором оно жарится, добавить несколько кружочков моркови.

● Жесткое мясо быстро станет мягким, если во время варки добавить в воду 1 дес. л. чистого спирта или немного 9-процентного уксуса.

Екатерина Гаврилова, г. Москва

О пирогах и плюшках

Решила отправить вам свои кулинарные премудрости, которых у меня много.

● Бисквитный торт не будет сохнуть, если в коробку, где он хранится, положить половинку свежего яблока.

● Чтобы нижняя часть пирога при выпечке поднялась и была сухой, слегка посыпьте нижний пласт пирога крахмалом, а потом выкладывайте на него начинку.

● Хорошая получается глазурь, если растопить шоколадные и мятные конфеты, добавив 2 ложечки молока.

● Дрожжевое тесто получится мягким и воздушным, если добавить в него вареный картофель, натертый на мелкой терке (2–3 картофелины на 1 кг муки).

● Не ставьте торт в жаркую духовку, иначе снаружи он будет твердым, а внутри сырым. Духовку предварительно согрейте, но не раскаляйте. Выпекайте торт на медленном огне.

● Чтобы пирог остался мягким и пышным, пока он горячий, накройте его плотной тканью.

● Жир, на котором будут жариться беляши, пончики или пирожки, не будет пениться, если бросить в него щепотку соли.

● Кекс получится ярко-желтого цвета, если желток с вечера растереть с щепоткой соли и оставить на ночь в холодильнике.

Нина Васильевна Федорова, г. Калуга

Хрустящие огурчики

Рецепт засолки огурцов без кислоты я долго искала, теперь с радостью поделюсь им с читателями.

Огурцы для засолки нужно собирать ранним утром. Если утром собрать огурцы не удалось, то замочите их в холодной воде и оставьте на 6 ч.

Из пряностей я использую хорошо вызревший укроп, зубчики или стрелки чеснока, а также корень и листья хрена. Обязательно добавляю в огурцы сухую горчицу. Если ее под рукой нет, то на поверхность емкости с огурцами выкладываю обыкновенные горчичники, они не дают развиваться плесени.

Огурцы и пряности я закладываю в стерилизованную 3-литровую банку. В ледяной колодезной воде (1,5 л) растворяю соль (2 ст. л. с горкой соли на 3-литровую банку, добавляю 0,5 ч. л. горчицы) и заливаю рассолом огурцы. Банки закрываю полиэтиленовой крышкой и опускаю их в погреб. Через месяц хрустящие огурчики готовы. Стоят в погребе до нового урожая.

Вера Александровна Дубровская, г. С.-Петербург

Аромат грибов

Спасибо за журнал, яркий и содержательный.

● Чтобы сухие грибы быстрее приготовились, их нужно залить кипящим молоком так, чтобы они были полностью покрыты. Через 30 мин молоко слить, грибы хорошо промыть под проточной водой.

● Сухие грибы можно смолоть на кофемолке в грибную муку. Ее хорошо добавлять в щи, супы, соусы.

● Чтобы сухие грибы лучше сохранились, нужно положить их в стеклянную банку и засыпать в нее щепотку риса, это предохранит от отсыревания.

Светлана Сушко, г. Новосибирск

Пишите нам!

Пришли нам свои кулинарные секреты! За публикацию — 300 руб. Смотри купон на с. 66.



Я, старшая дочка Женя (в розовом), младшая Света — в темном

Первый блин синий

Прошло много лет, но не забывается, как мои дочки хотели накормить и удивить меня и мужа. Старшей, Жене, было лет 11, а младшей, Свете, — 6. Приходим мы вечером с работы, а они, радостные, говорят, что уже напекли блинов и ужин готов. Сели мы за стол, поставили варенье, сметану. Кто с чем любит. Блины получились тоненькие и синеватые. Спрашиваю: "А муку где брали?" Отвечает Женя: "Вот, мама, в этом пакете". Все мне стало ясно: вместо муки положили крахмал. Эти блинчики мы до конца не доели. Старшая дочь уже замужем, живет в другом городе. Она частенько покупает ваш журнал. Пусть мои дочки вспомнят эту забавную историю.

Ольга Уланова,
г. Плавск,
Тульская обл.

Пельмени на двоих

Налепили мы с сестрой пельменей. Поставили на плиту воду, а сами вышли в другую комнату. Вскоре услышали в кухне собачье рычание. Пришли и увидели такую картину: наша кошка сидит на столе и уплетает пельмени. А наша такса бегает вокруг стола и возмущается. Когда собака перешла с рыка на гавканье, кошка, опасаясь разоблачения, стала лапкой скидывать ей пельмени на пол. Оба зверя насытились, а мы подивились, насколько же умные у нас животные.



Я в центре с моими мужем и сестричкой

Ирина Кириченко,
Курская обл.

Нелюбимый куриный суп

Мне и моей соседке Маринке было лет по девять. Лето мы проводили у ее бабушки, которая жила в частном доме недалеко от нашей многоэтажки. Во дворе на дереве мы подвесили люльку, чтобы качать кукол. Но скоро "искусственные" дети нам надоели, и мы решили раздобыть себе "настоящего" воспитанника. Им должна была стать... соседская курица. Чтобы приманить несушку, сварили макароны, набросали их дорожкой в соседский двор так, чтобы глупая птица склевывала макароны и через дырку в заборе постепенно притопала к нам. Там курицу уже поджидала ловушка в виде ящика с веревкой. Как только она оказалась возле него, я дернула — и птичка попалась!

Радуясь, что наконец-то у нас появился "ребенок", мы спеленали бедную курицу и положили в колыбель. Там она у нас "спала", пока бабушка Маринки не вышла во двор. Увидев, что мы носимся с соседской курицей, она вместо того чтобы вернуть соседу птицу, зарубила ее и сварила суп. Конечно, к тому угощению мы с Маринкой так и не притронулись. А куриный суп я не люблю до сих пор...

Юлия Банишевская,
г. Ростов-на-Дону

Пишите нам!

Расскажи нам свою забавную историю! За публикацию приз — 500 руб.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Кольца кальмара в горшочках

Это блюдо в горшочке удивляет гостей, а Татьяне Полковниковой из С.-Петербурга достаются восхищенные взгляды мужа!

Варенье из кабачков

Август — время заготовок. Алена Аветисова варит замечательное варенье из кабачков с лимоном, брусникой и орехами, которое вся семья с удовольствием ест зимой.





Печенье "Вкусняшка"

Елена Неволина часто балует своего любимого внука Алешеньку выпечкой. Очень ему нравится бабушкино рассыпчатое печенье "Вкусняшка" с курагой и изюмом.



Ребрышки с картошечкой

Копченые ребрышки с лучком, морковкой и молодой картошечкой! Татьяна Ежова готовит эту вкуснятину летом.

+ 16 страниц рецептов домашних заготовок

Августовский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 31 июля.

Наши победители (июль)

Авдонина О., г. Кинешма; **Азизова Ж.**, г. Москва; **Аминова С.**, г. Москва; **Андриевская Е.**, г. Владимир; **Аскарова Л.**, г. Казань; **Балыш З.**, г. Н. Новгород; **Баляба Е.**, ст. Ленинградская, Краснодарский край; **Беззубикова Н.**, Карелия; **Беляева М.**, г. Пермь; **Блохина Ю.**, Владимирская обл.; **Брунчукова М.**, г. Ханты-Мансийск; **Владимирова С.**, г. Ростов-на-Дону; **Воробьева В.**, г. Белгород; **Гаврилюк Е.**, г. Уссурийск; **Гаврилова Е.**, г. Москва; **Горбунова Н.**, г. Истра; **Горяйнова А.**, г. Самара; **Дитюк О.**, г. Бердск; **Дубровская В.**, г. С.-Петербург; **Дубровская Е.**, г. Самара; **Егорова Е.**, г. Самара; **Ертулова Г.**, Саратовская обл.; **Жаров И.**, г. Москва, **Задера С.**, Кемеровская обл.; **Зажирская О.**, г. Новосибирск; **Звягина М.**, г. Москва; **Изюмова Т.**, г. Тольятти; **Истомина Е.**, г. Иркутск; **Казина М.**, Московская обл.; **Каратаева А.**, г. Ростов-на-Дону; **Кварцхелия Е.**, г. Воронеж; **Кирионенко О.**, г. Красногорск; **Кобзева Н.**, г. Владикавказ; **Козлова М.**, г. Новосибирск; **Козлова О.**, г. Усть-Каменогорск; **Козлова Т.**, г. Москва; **Королева Е.**, г. Москва; **Королева С.**, Челябинская обл.; **Колб Е.**, г. Борисов; **Королева С.**, г. Таганрог; **Коршун Т.**, Краснодарский край; **Корячкина Ю.**, г. Волгореченск; **Косова Г.**, г. Сальск; **Костомаров Е**, г. Салават; **Кравченко А.**, г. Подольск; **Липинская Т.**, г. Лида; **Лыфарь С.**, г. Брест; **Макеева Н.**, Мордовия; **Малеева С.**, г. Новороссийск; **Малышев Д.**, г. Москва; **Матяжова А.**, г. С.-Петербург; **Мархасина С.**, г. Выборг; **Мешкова Т.**, г. Ессентуки; **Миллерова Е.**, Ростовская обл.; **Митюшкина Н.**, г. Чебоксары; **Морковская А.**, г. Тамбов; **Мошкин А.**, г. Тамбов; **Мулюкина Е.**, г. Набережные Челны; **Назарова И.**, г. Пенза; **Николаенко С.**, Краснодарский край; **Осокина О.**, г. Уфа; **Павловы К. и Д.**, г. Москва; **Палкина Т.**, г. Сысерть; **Перебейнос К.**, г. Волгоград; **Платон О.**, г. С.-Петербург; **Погодина Х.**, г. Н. Новгород; **Пугачева Т.**, г. Тюмень; **Ревченко М.**, г. Ангарск; **Рощина Е.**, г. Саратов; **Рындина Е.**, г. Владимир; **Савченко А.**, г. Воронеж; **Сидорович О.**, г. Саратов; **Скоробогатова Т.**, г. Москва; **Славнова Г.**, Саратовская обл.; **Соколова А.**, г. Москва; **Спицина Г.**, Краснодарский край; **Степанова Н.**, г. Н. Новгород; **Студенова М.**, г. Самара; **Студеннова В.**, пос. Красный Ключ, Респ. Татарстан; **Сушко С.**, г. Новосибирск; **Трубкин Е.**, Мордовия; **Труш А.**, г. Владивосток; **Фатеева Н.**, г. Ставрополь; **Федорова Е.**, г. Заинск; **Федорова Н.**, г. Калуга; **Федорян Я.**, г. Новочеркасск; **Фетисова С.**, г. Луховицы; **Филимонова А.**, Московская обл.; **Филимонова К.**, г. Ульяновск; **Филягина Л.**, г. Казань; **Хисимитдинова А.**, г. Майкоп; **Цесаренко О.**, г. Ломоносов; **Чепинога В.**, Краснодарский край; **Шабанова Н.**, г. Саратов; **Шаламова Е.**, г. Петропавловск; **Шаповаленко Т.**, г. Оренбург; **Шевченко С.**, г. Воронеж; **Шепелева Г.**, г. Уфа

ДО ВСТРЕЧИ!

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №7/2008

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Газета выходит ежемесячно
Главный редактор: **Елена Фалатова**
Издатель: **Инна Корниенко**
Адрес редакции: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
Телефон: (495) 787-94-34
Для писем: 127521, Москва, а/я 60, gotovte@burda.ru

Учреждено и издается ЗАО "Директ Груп Раша"
Адрес издателя: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
www.burda.ru

Директор по рекламе: **Наталия Пушкина**, pushkina@burda.ru
(495) 787-94-00
Отдел рекламы: тел.: (495) 787-33-66, факс: (495) 797-98-55
Менеджеры по рекламе:
Виктория Тропинская, tropinskaya@burda.ru
Инна Прокопьева, i.prokopeva@burda.ru
Наталья Авраменко, n.avramenko@burda.ru
Отдел распространения: (495) 797-45-60, vertrieb@burda.ru

Уважаемые читатели, предлагаем Вам оформить подписку!
Телефон "Бурда": (495) 660-73-69; факс: (495) 660-73-68. E-mail: abo@burda.ru
Подписной индекс **18127** в каталогах "Пресса России" и "Роспечать"
Подписной индекс **60300** в каталоге "Почта России"
Адрес в Интернете: http://www.burda.ru

Газета зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-31972 от 13.05.2008.

Типография: ООО "Полстар", г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 4 ГУК МАИ сектор Б, тел.: 785-57-33.
Время передачи в печать: 20.06.2008.
Дата выхода в свет: 08.07.2008.
Тираж: 1 645 000 экз.
Цена свободная.

Hubert Burda Media

ДО ВСТРЕЧИ!

КОНКУРСНЫЙ КУПОН

Для участия в конкурсе заполни этот купон, приложи к нему рецепт со снимком блюда и свою фотографию (с обратной стороны обязательно напиши, кто на ней изображен) и вышли в редакцию по адресу: 127521, г. Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Или пришли рецепты, фото и данные, указанные в купоне, по электронному адресу: gotovte@burda.ru

Если найдешь свой рецепт в одном из номеров "Люблю готовить!", получишь приз от редакции — 500 рублей почтовым переводом.

Убедительная просьба заполнять купон печатными буквами.

Укажи рубрику	Впиши название рецепта
1	
2	
3	
4	
5	

Фамилия Имя Отчество

Дата рождения (число, месяц, год) Серия и номер паспорта

Кем и когда выдан паспорт (число, месяц, год)

Контактный телефон (с кодом города)

Индекс Область

№ дома № корпуса № квартиры

7/2008

"Я даю согласие ЗАО "Директ Груп Раша" (ОГРН 1037714021091) на обработку моих персональных данных любым способом, в том числе на сбор, хранение, а также передачу третьим лицам для рассылки рекламных материалов. Согласие дано на неопределенный срок и может быть отозвано в письменной форме. Я также даю согласие на получение рекламных материалов по сетям электронной связи и по почте".